ХОЗЯЙКА,

СОСТАВЛЯЮЩАЯ

ВТОРУЮ ПОЛОВИНУ СЕГО СОЧИНЕНІЯ И ОСТАЛЬНЫЕ ШЕСТЬ ЧАСТЕЙ ЗАНИМАЮЩАЯ.

ЧАСТЬ ОСЬМАЯ.

Отдѣленіе второе.

ХОЗЯЙКА.

ГЛАВА I.

Дїэтическiя правила.

1) *Не должно производить робкаго выбору въ разсужденiи пищъ.*

Должно признаться, что наши пищи не должны производить въ нашемъ тѣлѣ разныхъ перемѣнъ, кои бы на здоровье онаго могли имѣть сильное влiянiе. Опыты научаютъ насъ, что натуры и болѣзни цѣлыхъ народовъ учреждаются отъ введенныхъ у нихъ пищъ и пойлъ. Называютъ между нами тѣхъ дїэтиками, кои предписываютъ правила для нашего здоровья въ разсужденiи нашихъ ѣствъ и пойла, или при вкушенiи нашихъ пищъ научаютъ насъ таковому содержанiю, которое приличествуетъ нашимъ особливымъ обстоятельствамъ и положенiямъ. Еще въ древности врачи старались своихъ современниковъ предохранять отъ вреда нѣкоторыми дїэтическими правилами; и поднесь еще главное замѣчанiе нынѣшнихъ Галеновъ и Ипократовъ относится къ тому, чтобъ правилами для

здоровья, въ разсужденiи нашихъ пищъ, охранить насъ противу опасностей и вреда. Не должно однако мыслить, чтобъ они состояли во мнѣнiи, налагать на насъ несносныя оковы сверьхъ предѣльнаго мученiя; поелику наши извѣстныя обыкновенныя пищи не могутъ быть ни всеобще здоровы, ни всеобще вредны: ибо предположивъ, что я человѣкъ здоровой, то сiя или иная пища можетъ мнѣ быть очень здоровымъ питанiемъ, между тѣмъ какъ другому меньше здоровому или больному бываетъ отнюдь не таковымъ. Когда я веду родъ жизни сидячiй, многiя пищи будутъ не столько мнѣ полезны, какъ земледѣльцу и рукомесленнику. Дѣти и старики къ сбереженiю здоровья своего должны нѣкоторыхъ пищъ избѣгать, кои юношамъ и совершеннолѣтнимъ полезны; не справедливое то заключенiе: сiя пища одному была вредна, не будетъ оной на столѣ моемъ. О вредности и пользѣ пищи должно всегда дѣлать заключенiе таковое, которое бы съ родомъ нашей жизни, возрасту, образамъ приготовленiя пищи и связью оныхъ пищъ съ другими, мѣрою или излишествомъ вкушенiя, и тому подобными отношенiями сравниваемо было. Мы дѣйствительно уменьшаемъ невинную радость нашей жизни, когда бывъ здоровыми человѣками, изобрѣтаемъ столько многоразличныхъ и можетъ быть къ тому простыхъ

стыхъ неухищренныхъ пищъ къ отягощенію себя и другихъ.

Кратиппъ имѣлъ отца, которой едва четвертую долю нашихъ обыкновенныхъ пищъ простыхъ терпѣлъ на столѣ своемъ, потому что объ искусно сложенныхъ пищахъ подозрѣвалъ, что онѣ воспрепятствуютъ намѣренію его достигнуть глубокой старости; почему безпрестанно съ сожительницею своею имѣлъ войну за то, что оная по своему и его достатку не всегда готовила тѣ пищи, кои по мнѣнію его были единственно безвредныя. Онъ былъ уже довольно старъ, но старостію сею больше обязанъ былъ своей воздержности и крѣпкому сложенію, нежели своему каталогу запрещенныхъ пищъ. *Кратиппъ* удержалъ этотъ каталогъ отца своего, и женившись включилъ оной въ статьи брачныхъ условій; добрая супруга его страдала отъ того, потому что скорѣе и легче могла готовить то, что было запрещено, нежели что было готовить позволено. Пріятели Кратипповы терпѣли отъ сего также; онъ любитъ бесѣды, и часто ѣстъ у нихъ, но приводитъ ихъ съ супругами въ затрудненія тѣмъ, что живши въ деревнѣ, не такъ свободно можно дѣлать выборъ пищи, какъ въ городахъ: онъ не ѣстъ дробной рѣпы, потому что оная надмѣваетъ; темной капусты не употребляетъ за тѣмъ, что не рѣдко упадаетъ на нее медвяная роса; никакой

 по-

похлебки и соусу, когда хотя мало въ нихъ положено сухихъ сморчковъ или печерицъ, для того что свѣжїе грибы нѣкоторымъ смерть приключили; не кушаетъ карповъ, лещей, угрей и тому подобнаго, для того что жиръ сихъ рыбъ нѣкоторымъ вредилъ; а таковаго содержанїя большая часть запрещенныхъ пищъ его. Куры хотя составляютъ любимое его кушанье, но и въ разсужденїи ихъ есть у него разные вздоры: нѣкогда случился онъ въ гостяхъ у своего знакомаго, у котораго обѣдъ начался похлебкою съ курицею; всѣ ѣли со удовольствїемъ, кромѣ одного *Кратиппа*; Хозяинъ хотѣлъ его ободрить, и увѣрялъ, что въ похлебкѣ отнюдъ нѣтъ печеричнаго порошку, какъ ощутительно то по вкусу, но онъ имѣлъ свое тайное беспокойство; въ чемъ же? Старая курица въ похлебкѣ была бѣлая перомъ, а животныя съ бѣлою шерстью и бѣлыми перьями имѣютъ натуру слабѣе, нежели имѣющїя оныя другихъ цвѣтовъ, какъ начитался онъ о томъ во многихъ Экономическихъ книгахъ, а для того и опасенъ ѣсть бѣлыхъ куръ и голубей; это значитъ быть себѣ и ближнимъ въ тягость, и Дїэтику простирать за предѣлы.

Когда желать подвергнуть себя дїэтическимъ правиламъ, какъ то и должно, довольно будетъ, естьли только не ежедневно станемъ вкушать пищи, нѣкоторымъ

рымъ образомъ нездоровыя; когда же ѣдимъ оные не ежедневно, то при рѣдкомъ вкушенїи ихъ не должны преступать предѣлы и вкушать оныхъ много. На примѣръ соленые огурцы, или огуречной салатъ многїе могутъ ѣсть безъ вреда здоровью; но *Арнульфъ* съ желудкомъ своимъ рѣдко живетъ въ добромъ согласїи: когда поспѣютъ огурцы, ѣстъ онъ ихъ въ обѣдѣ и въ ужинѣ, да хотябъ съ умѣренностїю; но онъ выжидаетъ во весь столъ огурцевъ, и ежедневно только оными насыщается; удивительно ли, что онъ таковою неумѣренностїю навлекъ себѣ продолжительную лихорадку, и лекарь принужденъ былъ ему огурцы запретить.

Одинъ только случай, въ которомъ нужно со всевозможною строгостїю наблюдать въ нѣкоторыхъ ограниченныхъ пищахъ дїэту, когда болѣзни или расположенїе къ онымъ принуждаютъ нашихъ врачей многїя пищи намъ запрещать, а позволять только малое число отборныхъ. Кто можетъ бунтовать противъ предписанїя врачей, когда они на примѣръ въ спазмодическихъ или судорожныхъ припадкахъ, ипохондрїи и истерикѣ подверженныхъ людей предписываютъ не иныя кромѣ легкихъ пищъ, каковы тонкїя мясныя похлебки, травныя похлебки, съ мѣлкими крупами, перловыми и пшеномъ, спинатъ, цвѣтную капусту, щавель, коего кислота укрощена подмѣсью яицъ, спар-

жа, сахарное коренье, салаты изъ лактука, эндивіи, портулаку съ прованскимъ масломъ и лимоннымъ сокомъ, или шелковичныхъ ягодъ уксусомъ, кисловато-сладкіе овощи, вареныя сливы, жареное изъ куръ, голубей, малыхъ птичекъ и жареныхъ рыбъ. Для самыхъ таковыхъ особъ съ другой стороны реэстръ запрещенныхъ пищъ должно строжайше закрѣпить; въ ономъ состоятъ всѣ острыя пищи, какъ-то рѣдька, редисъ, хрѣнъ, драгунъ, рукетъ, ложечная трава, горчица, всѣ очень соленыя мяса и рыбныя пищи; далѣе, уксусъ и всѣ кислыя вяжущіе плоды, каковы квиты, шиповникъ, миспель, черемуха, барбарисъ, свѣжія скороспѣлыя и озимыя груши, дикія вишни, тернъ, и тому подобныя. Но я не бывъ подверженъ ипохондріи, ни истерикѣ, ѣмъ острыя и суровыя пищи безъ размышленія, но не чрезъ мѣру.

2) Не употреблять кромѣ одной похлебки или пищи изъ царства растѣній, не составляетъ лучшую діэту.

Маркорелъ повѣствуетъ, что одинъ молодой человѣкъ въ Тулузѣ во Франціи, которой никогда не пилъ вина, ни крѣпкихъ напитковъ, но одну только воду, да и ту рѣдко, дѣлалъ опытъ, сколько времени можетъ онъ пробыть безъ пойла: онъ велѣлъ сперьва себя освѣсить, нашлось въ немъ 117 фунтовъ; прожилъ онъ два мѣсяца, воздержавъ себя отъ всякаго питья; по двухъ мѣсяцахъ взошелъ онъ опять на вѣ-

вѣсы, и нашелъ, что убыло въ немъ пять фунтовъ и двенадцать унцовъ (*), слѣдственно двадцатая часть прежняго его вѣсу, не взирая на то, что въ это время употреблялъ онъ самыя питательныя пищи. Продолжая употреблять тѣ же пищи, но начавъ пить по обыкновенїю, въ шесть дней достигъ прежняго своего вѣсу; тогда сдѣлалъ онъ еще опытъ, и при воздержанїи отъ всякаго пойла, не ѣлъ онъ совсѣмъ мяса, но одну только постную пищу; вѣсъ его еще больше убавился. Изъ сего можно по справедливости заключить, что воздержанїе отъ мясныхъ пищъ тѣлу нашему хорошаго питанїя не доставляетъ, какъ - то вообще замѣчено, что Католики, упражняющїеся въ тяжелыхъ тѣлесныхъ работахъ, во время постовъ нѣкоторую томность ощущаютъ, и тогда лишъ по надлежащему работать въ состоянїи, когда начнутъ вкушать пищи изъ растѣнїй обще съ мясными.

За нѣсколько лѣтъ знавался я съ однимъ ученымъ, которой противъ совѣсти считалъ ѣсть мясо; онъ разсуждалъ такъ: скоты довольствуются только травами или зернами, но притомъ здоровѣе и сильнѣе насъ человѣковъ; мы поступаемъ противъ натуры, которая довольствуется ма-

(*) Должно знать, что во Франціи содержитъ фунтъ 16 унцовъ.

малымъ, когда все то, что ѣсть можно, пожирать хотимъ. Мнѣ жалокъ показался этотъ человѣкъ, столь охотно старавшійся воскресить ту вымершую секту, которой послѣдователей во второмъ вѣкѣ *Энкратитами* называли. Мнѣ не довольно свѣдомы были его домашнія обстоятельства, но блѣдный цвѣтъ лица и сухощавость тѣла, открывали мнѣ въ немъ полнаго ипохондрика: онъ не достигъ жизнью своею и до половины обыкновеннаго нашего вѣка, и послѣ сказывали мнѣ о немъ, что скупость главную его страсть составляла; почему служилъ онъ примѣромъ таковыхъ людей, которые, желая спокойнѣе вести жизнь, прикрываютъ главную свою страсть вѣрою или совѣстію.

Правда, есть и по нынѣ еще народы и нѣкоторые человѣки, кои по набожнымъ намѣреніямъ жизнь свою провождаютъ въ воздержаніи отъ мясъ; таковы нѣкоторые народы въ Индіи, и Азіатскіе монахи, или такъ называемые Терапіоты и Врамины. Повѣствуютъ намъ о нихъ, что они сухощавы и очень блѣдны лицами, также къ добрымъ тѣлеснымъ работамъ и трудамъ не способны. Далѣе справедливо и то, по сказанному въ перьвой Части *Хозяйки* (въ діэтическихъ правилахъ для стола служняго), что въ нѣкоторыхъ скудныхъ Нѣмецкихъ областяхъ деревенскіе жители мяса ѣдятъ мало, или еще и никогда онаго не употребляютъ; однако

ко они ѣдятъ тѣмъ больше молока, хлѣба, сыру и стручковыхъ плодовъ; но они работаютъ несравненно хуже предъ деревенскими жителями изобильныхъ мѣстъ, кои почасту ѣдятъ мясо, и потому больше трудовъ выносятъ; сверьхъ того они великїе ѣдуны, и требуютъ множайшаго количества къ наполненїю своего желудка, нежели ѣдущїе мясо; когда же люди средняго состоянїя, не столько работящїй родъ жизни ведущїе, пожелаютъ питаться однѣми растѣнїями, сдѣлаютъ сїе на счетъ своего здоровья и жизни; ибо врачи сказываютъ намъ, что пищи изъ царства растѣнїй даютъ намъ большею частью водяное питанїе, которое хотя влаги кровныя наполняетъ, и наши нервы въ гибкости и смазности удерживаетъ, но не можетъ доставить намъ настояще клѣеватой крови, или должной крѣпости волотямъ тѣла. Говорятъ намъ сїи врачи, что наши орудїя пищеварительныя безъ мясныхъ пищъ отъ однихъ вегетабилическихъ (изъ растѣнїй состоящихъ) со временемъ ослабѣваютъ, а желудокъ обременяютъ кислыми мокротами; оныя легко приходятъ въ броженїе, и приключаютъ поносъ, что почасту надъ собою испытываютъ люди, употребляющїе къ мясоѣденїю многїя растѣнїя, когда сихъ послѣднихъ вкусятъ слишкомъ. Тотъ ученый, о которомъ я упомянулъ, что воздержался отъ мяса,

не

не достигъ старости съ своимъ вегетабилическимъ кушаньемъ; ибо, когда напряженія умственныя присоединятся къ таковому роду жизни, человѣкъ скоро падетъ.

3) *Не есть же лучшая діэта, когда человѣкъ будетъ вкушать одно мясо безъ потравы или пищи изъ царства растѣній.*

По слѣдствіямъ Медицинскихъ испытаній мяса животныхъ содержатъ въ себѣ нашатырную соль, то есть, нѣкоторую летучую острую среднюю соль, состоящую изъ совокупленія кислой и уринообразной соли. Хотя таковая соль кровь нашу и соки противу гнилости защитить и въ состояніи, однакожъ должно признаться, что безпрестанное и многое вкушеніе мяса находящеюся въ немъ нашатырною солью союзъ нашей крови слишкомъ раздѣляетъ, кровь очень жидитъ, и отдѣляющіеся отъ оной соки учиняетъ острыми и горячими, и приводитъ въ гнилость. Кормилица, питаемая въ знатныхъ домахъ многимъ количествомъ мяса, получаетъ отъ того молоко желтаго цвѣту, сопровождаемое уриннымъ запахомъ и острымъ вкусомъ, такъ что питающемуся онымъ младенцу вскорѣ опротивѣетъ; а что многое или единственное питаніе пищами изъ животныхъ очень вредное вліяніе на нашу кровь имѣетъ, научаетъ насъ тому *Цукертъ* въ своемъ всеобщемъ описаніи питательныхъ

средствъ

средствъ слѣдующими словами: въ животныхъ, питающихся другими животными, и слѣдственно неѣдящихъ опричь мяса, находятся явные слѣды содержащейся въ крови ихъ многой уринной соли, таковы собаки, кошки, лисицы, львы и хищныя птицы. Испаренія сихъ животныхъ, ихъ урина и молоко чрезмѣрно вонючи и остры, а мясо ихъ столько гадко, что никакой человѣкъ онаго есть не можетъ, развѣ только которое изъ сихъ животныхъ долгое время будетъ кормлено одними плодами. Арабы, Калмыки и Лопари отъ того имѣютъ гнилую кровь, что питаются однимъ только мясомъ и къ тому еще полусырымъ; замѣчено, что они преимущественно подвержены тѣмъ опаснымъ болѣзнямъ, кои легко кровь въ гнилость привести могутъ. Замѣчаютъ, что мясоѣденіе учиняетъ человѣковъ лютыми; конечно замѣтно то, что мясоѣдные звѣри большею частью свирѣпѣе и удобнѣе приходятъ въ ярость, нежели животныя, питающіяся растѣніями, кои, какъ извѣстно, смирнѣе и кротче; однакожъ сколь мало то одному мясоѣденію, а больше обитанію звѣрей въ дикости приписать должно, такъ мало относится это заключеніе на человѣковъ; ибо лютость и ярость гнѣва суть свойства души, которая по свободной волѣ дѣйствовать можетъ. Между тѣмъ однако справедливо то, что многое ѣденіе мяса пре-

превращаетъ людей въ то Физическое состоянїе, каковое примѣтно въ особахъ холерическаго темперамента, т. е. сложенїя; именно: кровь отъ многой соленой остроты учиняется нечистою, нервы и волоти слишкомъ напрягаются, и чувственный человѣкъ получаетъ отъ того больше наклонности къ гнѣву. —— Повѣствуютъ, что Принцъ Конде людей своихъ изъ любопытства долгое время кормилъ однимъ только мясомъ, отъ чего сдѣлались они дики, беспокойны и неблагонравны, такъ что онъ съ того времени почувствовалъ великое отвращенїе къ мяснымъ пищамъ. Женщины во Францїи и Италїи сильно употребляютъ декохтъ виперной отъ блѣдности и къ понужденїю мѣсячнаго очищенїя, и думаютъ, что отъ самаго сего онѣ столько холеричны. Виперы въ самомъ дѣлѣ свѣжїя содержатъ въ себѣ очень много уринной соли, но въ женскомъ гнѣвѣ могутъ быть они невинны всеконечно. Вреднѣе всего многое мясоѣденїе въ странахъ жаркихъ, особливо въ жаркое время года, когда оное опасную цынгу производитъ; даже и въ умѣренномъ климатѣ и самомъ сѣверѣ отъ многаго мясоѣденїя происходитъ цынготная болѣзнь, особливо же когда притомъ не пить квасовъ, изъ плодовъ дѣлаемыхъ, но одну только воду. Ни одинъ народъ на свѣтѣ, пишетъ *Буханъ*, не ѣстъ множественнѣе мяса, какъ Англичане,

не, а сïе составляетъ одну изъ причинъ, отъ чего они всемѣстно отягощены цынготною болѣзнью и ея многочисленными слѣдствïями, каковы: неваримость въ желудкѣ, унылость, ипохондрïя, и прочая. Хотя же многое мясоѣденïе не производитъ у насъ таковыхъ страшныхъ дѣйствïй, приключаетъ однако много вреда, какъ на примѣръ выше упомянуто о кормилицахъ, много мяса употребляющихъ. Особы, въ нашей сторонѣ много мяса вкушающïя, получаютъ вонь изъ рта, нечистоту въ желудкѣ, часто тошноту, бываютъ лѣнивы и дерзки, и получаютъ гнилыя лихорадки и разныя сыпи на тѣлѣ. Примѣтнѣйшïй вредъ присоединенъ къ многому и безпрестанному употребленïю дичины, притомъ когда оная всегда употребляема будетъ лежалая; ибо оная въ этомъ состоянïи имѣетъ величайшую часть уринной соли въ своемъ смѣшенïи, нежели домовыя птицы и скоты, получающïя больше вегетабилическаго корму. Нѣкоторый Англинскïй врачь взялъ къ себѣ солдата на жалованье, съ условïемъ, чтобъ онъ нѣсколько времени не ѣлъ у него ничего кромѣ дичины, и притомъ пилъ бы одну только воду; сначала кушанье сïе этому человѣку полюбилось, но вскорѣ получилъ онъ тошноту, жажду и поносъ, которой готовъ былъ превратиться въ кровавый, такъ что опыта далѣе продолжать было не можно.

4)

4) Лучшая дiэта вЪ разсужденiи пищЪ изЪ растѣнiй и животныхЪ, когда оныя соединить, или ѣсть мясо сЪ потравами вмѣстѣ.

И такЪ изЪ прежде сказаннаго слѣдуетЪ, что и вЪ нашемЪ климатѣ не хорошо, когда будемЪ мы питаться одними растѣнiями, или однимЪ только мясомЪ. Англинскiй врачь *ДокторЪ ВиллiамсЪ* говоритЪ обЪ этомЪ такЪ: пищу изЪ тѣхЪ животныхЪ должно ѣсть сЪ малою долею соли, либо иною какою умѣренною кислотою и достаточною мѣрою хлѣба, или сЪ другими мягкими вегетабилическими пищами соединяя, дабы отчасти непосредственную наклонность мяса кЪ гнилости вЪ желудкѣ отвратить, частью же чтобЪ соки, способствующiе варенiю, вЪ таковое состоянiе привесть, сколько нужно кЪ доставленiю доброй крови, для того что, когда испытать, жить только на мясныхЪ пищахЪ, позывЪ на ѣду умножится и даже вЪ алчь премѣнится, и натура какЪ бы громкимЪ гласомЪ вопiять начнетЪ, требуя кислыхЪ и осаждающихЪ лекарствЪ, дабы поправить алкалическую остроту крови; питаясь же токмо растѣнiями, отЪ коихЪ соки и кровь много кислоты получаютЪ, вскорѣ окажется желанiе кЪ пищѣ изЪ тѣлЪ животныхЪ, по уменьшенiю кислоты. —— Это совершенно соразмѣрно опытности. ОтЪ чего происходитЪ, что большая часть особЪ средняго состоянiя, не хотятЪ

тятъ, или не могутъ ни одного обѣда кончить безъ потравы? Не признаются ли многiе изъ насъ, что имѣли обѣдъ несовершенной, когда состоялъ оный изъ однихъ мясныхъ пищъ? Не скажете ли вы, что у васъ не таково хорошо на желудкѣ при недостаткѣ той или иной потравы, т. е. пищи, изъ растѣнiй состоящей?

Вообще полагая, замѣтилъ я, что въ Саксонiи, Брандебургiи, Померанiи, нижней Саксонiи и Вестфалiи очень охотно ѣдятъ растѣнiя, и почти никогда не проходитъ даже гостинаго пира, чтобъ по крайней мѣрѣ не было одного блюда съ потравою. По счастiю это правило лучшей дiэты почти всемѣстно такъ принято, что даже въ глубокую зиму капусту и огородные корни уберегаютъ, дабы ни въ какое время столъ въ потравахъ не имѣлъ недостатка; хотя же по наступленiи теплаго времени кореневыя растѣнiя въ выходахъ или земляныхъ ямахъ получаютъ упадокъ въ своемъ перьвомъ добромъ вкусѣ, намѣщаютъ однако это отчасти сушеною рѣпою или овощами, или также въ Апрѣлѣ въ добротѣ удерживающеюся кислою капустою, частью же пекутся о томъ, чтобъ въ Апрѣлѣ и Маѣ поспѣвали свѣжiе спинатъ, кервель, капустные отростки, зеленой горохъ, морковь, и тому подобное.

Но между тѣмъ не льзя совсѣмъ сказать, чтобъ мѣстами не было частныхъ домовъ и особъ, кои бы вегетабилическихъ пищъ частью или совсѣмъ не отвергали. Въ особливости кажется мнѣ, что замѣтилъ я это въ таковыхъ особахъ, кои по счастїю изъ низкаго состоянїя возвысились въ среднее; оныя помышляютъ, что должно съ прежнимъ ихъ низкимъ состоянїемъ, въ которомъ они на свѣтъ произошли и нѣсколько времени жили, и употребленїе вегетабилическихъ пищъ, яко обычайныхъ простолюдинамъ, оставить и позабыть: равно какъ бы знатному человѣку необходимо слѣдуетъ быть мясоядцемъ, или таковымъ, которому въ разсужденїи пищи на здоровье тѣла своего совсѣмъ смотрѣть уже не должно. Сїе правило для здоровья ѣсть мясо вмѣстѣ съ потравами заключу я подтвержденїемъ другаго Англинскаго врача, Г. *Кадогана*. Всѣ части отъ животныхъ сами по себѣ къ гнилости наклонны, вегетабилическое же поправляетъ оныя такъ, что сїя наклонность къ гнилости не можетъ далѣе простираться; чрезъ то происходитъ посредствомъ исправной смѣси обоихъ сихъ свойствъ оное, средней соли подобное смѣшенїе молочнаго сока, которое отъ кислаго и алкалическаго равномѣрно отдалено, и къ произведенїю доброй крови столь существенно нужно. Это такъ явно, что всякъ, кто только похочетъ обратить

на

на сїе замѣчанїе, найти можетъ, которое изъ двухъ въ тѣлѣ нашемъ взяло поверьхность, что тогда всякой разъ сильное желанїе къ вещамъ другаго рода находится, и столько прїятное ощущенїе при вкушенїи оныхъ во рту и желудкѣ чувствуется, что ясно усмотрѣть можно, сколько оныя намъ необходимо нужны. Заставь человѣка нѣсколько времени не ѣсть ничего, кромѣ одного мяса, конечно окажетъ онъ въ себѣ безмѣрное желанїе къ овощамъ и къ зелени; и когда онъ сихъ, какъ то часто случается съ мореходцами въ продолжительномъ плаванїи, совсѣмъ лишенъ будетъ, занеможетъ и впадетъ въ дѣйствительную цынготную болѣзнь; когда же мореходцы, пока еще болѣзнь не усилилась, достигнутъ берега, начнутъ они съ множайшею алчностїю, нежели лошади и коровы, перьвую попадающуюся траву ѣсть, и отъ того совершенно выздоровѣютъ: равнымъ образомъ и питавшїеся долговременно земными произведенїями (что не рѣдко больнымъ особливо въ подагрѣ предписывается), оказываютъ великое желанїе къ мяснымъ пищамъ. И такъ должны мы изъ сего мановенїя натуры тщательно замѣчать, и смѣсь пищъ изъ царствъ растѣнїй и животныхъ въ надлежащемъ размѣрѣ такъ учреждать, чтобъ наши внутреннїя не токмо тѣмъ легче наши соки приготовляли и къ работѣ способными

учинять могли, но и чрез то самое предваряли тѣ болѣзни, кои отъ чрезмѣрности того или другаго происходятъ.

5) *Между вегетабилическими пищами брунколь* (*), *яко здоровѣйшая изъ всѣхъ пищъ, у всѣхъ поставляется въ перьвомъ мѣстѣ; не есть ли то лишь предразсудокъ?*

Брунколь или зеленоватокрасная капуста еще въ древнія времена считаема была не токмо здоровою пищею, но и настоящимъ такъ называемымъ панацеемъ (**) Въ этомъ уваженіи по *Катонову* извѣстію состояла она у древнихъ Римлянъ, и въ ономъ удержалась до нашихъ временъ, потому что отъ великихъ врачей между нами и въ новѣйшія времена столько много восхвалена. Славный Докторъ *Фридрихъ Гофманъ* въ 1734 году напечаталъ Физическую и Медическую Диссертацію о преизяществѣ домашнихъ лекарствъ, въ которой объ этой капустѣ такъ упоминаетъ: Зеленокрасноватая капуста или брунколь есть цѣльбоноснѣйшее лекарство, и содержитъ въ себѣ пріятный, мягчительный и изводительный сокъ;

(*) *Брунколь*, т. е. зеленоватокрасная капуста довольно знакома подъ перьвымъ названіемъ нашимъ садовникамъ и огородникамъ. У Ботаниковъ называется она brassica rubra crispa, то есть красная кудрявая капуста.

(**) *Панацеумъ* значитъ всеобщее лекарство, или отъ всякихъ болѣзней единое.

сокъ; почему не токмо отъ многихъ тяжкихъ болѣзней предохраняетъ, но и многія изъ оныхъ излечать можетъ. Поелику великій Датскій Медикъ *Бартолинусъ* давно уже ей отмѣнную похвалу приписалъ, помѣщу я оную здѣсь отъ слова до слова: Зеленокрасноватая капуста между другими огородными травами составляетъ благороднѣйшее растѣніе, и какъ сырая, такъ вареная содержитъ въ себѣ такъ много славныхъ и цѣлительныхъ свойствъ, что можетъ спорить съ полною Аптекою. Почему, какъ нѣкогда одинъ чужестранной Медикъ, прибывъ въ Данію, увидѣлъ всѣ огороды наполнены этою зеленокрасноватою капустою, съ самаго начала себѣ предрекъ, что въ этой землѣ онъ мало будетъ имѣть доходу. Она содержитъ въ себѣ сіи особливыя доброты, что чрево содержитъ отверзтымъ; и кому нужно будетъ употребить слабительное, можетъ тотъ, отваривъ верьхъ кочарыжекъ ея, сокъ изъ нихъ выпить, то удивится, какъ это простое лекарство слабитъ сильно, но притомъ безъ всякаго отягощенія, такъ что сильнѣйшія и притомъ опасныя вещи, каковы такъ называемый Христовъ корень и скаммонія, предъ нею за ничто считаться должны. —— Сія слабящая сила происходитъ отъ сладкаго и меду или маннѣ подобнаго соку, находящагося въ капустной кочарыгѣ, и въ особливости содержащагося

ся въ ней осенью, когда кочарыгу по длинѣ разрѣзавъ, положить въ холодное мѣсто; почему люди въ этой странѣ не хорошо поступаютъ, когда капусту вопервыхъ въ водѣ мягко развариваютъ, и перьвой отваръ сливши, дополняютъ свѣжею водою или мяснымъ отваромъ, и такъ доваривають. Таковымъ образомъ капуста лишается лучшей своей силы, которую въ Вестфалїи и Браунштеигскихъ земляхъ лучше знаютъ и сберегаютъ, ибо развариваютъ ее съ перьвымъ ея отваромъ, а соли и сала послѣ подбавляютъ, что не токмо выходитъ прїятнѣе для вкуса, но и весьма полезно здоровью. Когда кочарыгу или стержень этой зеленоватокрасной капусты сварить съ ключевымъ крессомъ, гундерманомъ, спинатомъ, спаржею, цикорїею и глухою крапивою въ говяжьей или каплуновой похлебкѣ, составитъ это лекарство, которое въ продолжительномъ употребленїи больше, нежели чаять можно, совершаетъ въ чахотныхъ и цынготныхъ припадкахъ. —— Удивительно ли, что при таковыхъ выхваленїяхъ капуста удержала поднесь еще между растѣнїями перьвое свое мѣсто? Почему есть домы, въ которыхъ другїя растѣнїя далеко не такъ часто на столъ подаютъ, напротивъ брунколю нѣсколько дней въ недѣлѣ посвящаютъ, въ которые оную на столъ подаютъ и больше съѣдаютъ, нежели другихъ по-

потравѣ; для чего же? капуста самая здоровая пища.

Истинно то, что капуста содержитъ нѣкоторыя лекарственныя силы, но и много другихъ пищъ оными снабжены, коихъ однако за то ѣдятъ не чаще и не вь множайшемъ количествѣ; и какъ въ обыкновенныхъ пищахъ лекарственныя силы оныхъ не могутъ быть всеобщимъ врачебствомъ, то не льзя усмотрѣть, почему вдругъ изъ одной пищи, какова капуста, сдѣлать панацей или всеобщее лекарство. Я знаю многихъ особъ, которыя совѣту, не сливать долой перьваго отвару съ капусты, слѣдовать не могутъ, ибо когда много свѣжей капусты и часто употреблять будутъ, получаютъ поносъ, а потому необходимо перьвой отваръ капусты сливать должны. Многїя другїя сего не дѣлаютъ, перьвой отваръ оставляя въ горшкѣ, и уповая тѣлу своему принести пользу, когда отъ яденїя капусты раза два въ недѣлю ихъ послабитъ; однако онѣ ослабляютъ и безъ того слабой желудокъ таковымъ проноснымъ еще больше, и очевидно уменьшаютъ варительныя его силы. Я знаю многихъ животной боли подверженныхъ людей, кои отъ частаго и многаго употребленїя капусты навлекали себѣ опасную колику; они знаютъ это, но остаются до суевѣрїя при обыкновенїи своемъ ѣсть капусту, ибо отъ отцевъ и дѣдовъ

своихъ слыхали, что нѣтъ ничего здоровѣе капусты. Морковь также имѣетъ свои лекарственныя силы, она отверзаетъ чрево несравненно умѣреннѣе и безъ рѣзу; сладкїй сокъ ея въ грудныхъ отягощенїяхъ очень полезенъ, и въ чахотныхъ можетъ то же самое, естьли не больше, совершить, что и зеленоватокрасная капуста, столько выхваляемая отъ чахотки. Морковь конечно не производитъ надмѣнїя чрева, или по крайней мѣрѣ не въ таковой степени, какъ дѣлаетъ капуста, а всего меньше приключаетъ колику. Что же паче всего морковь несравненно питательнѣе капусты, ибо нашихъ домовыхъ животныхъ никакимъ огороднымъ растѣнїемъ такъ скоро и больше откормить не можно, какъ морковью; однакожъ оная въ пренебреженїи, и недостаетъ ей прославленїя, учиненнаго нашими предками, которое капусту еще у Римлянъ надъ всѣми другими пищами предпоставило. Что же я капусту, какъ мало питающую ѣству, ниже моркови и другихъ растѣнїй поставляю, это по моему приговору можетъ быть не произведетъ уваженїя; почему вмѣсто себя нашихъ одного изъ лучшихъ Нѣмецкихъ врачей о брунколѣ слово вести заставлю. Оной говоритъ *въ Новомъ Зрѣлищѣ Природы* (на Нѣмецкомъ языкѣ) такъ: Всѣ роды капусты преимущественно употребляются въ пищу, но рѣдко вмѣсто лекар-

карства, хотя она у древнихъ считаема была за лекарство всеобщее, особливо же въ великомъ употребленіи состояла у Римлянъ. Здорова ли капуста и доставляетъ ли доброе питаніе, вообще утвердить не можно: цвѣтная капуста пріятна и легко варима; кочанная и зеленоватокрасная капуста питаетъ мало, тяжела на желудкѣ, и очень одуваетъ чрево. Хотя во многихъ сочиненіяхъ находится, что капуста въ разныхъ болѣзняхъ, какъ-то водяной, каменной и проч. полезнымъ лекарствомъ оказалась, но это не подтверждено достаточными опытами. Мы замѣчаемъ только, что вода, въ которой варена капуста, содержитъ вонючій запахъ, а потому легко чаять можно, что въ ней сокрыты щелочныя непремѣнныя частицы, кои полезны не въ тѣхъ болѣзняхъ, въ коихъ соки гнилое состояніе оказываютъ, но въ тѣхъ, въ которыхъ кислота господствуетъ. ——

Почему мы брунколь не будемъ превозносить больше надлежащаго, и не опредѣлимъ оную въ первое мѣсто между всѣми растѣніями; однакожъ и не очень ее унизимъ, но со многими другими будемъ взирать на нее, какъ на такое растѣніе, которое можетъ намъ быть безвредно, даже полезно, когда будемъ употреблять оную въ смѣшенномъ ѣствѣ, каковыя мы по предшедшему четвертому правилу съ мясными пищами въ надлежащемъ раз-

мѣрѣ употребляемъ, и тогда оную единственно въ совокупленіи съ мясными пищами можно считать здоровою. Какъ *Новое Зрѣлище Природы* цвѣтную капусту брунколю предпоставляетъ, сдѣлаемъ мы то же со спинатомъ, который брунколю несравненно больше предпочитать должно; даже молодую сурѣпицу далеко предпоставимъ надъ этою зеленоватокрасною капустою, потому что она желудкомъ удобоварима, по своей умѣренной горечи надмѣванія не производитъ, или очень мало, и составляетъ потраву которая вкусомъ сію капусту очень превосходитъ, какъ то мы сіе прежде мало извѣстное качество сурѣпицы выхвалили уже въ *Виттенбергскомъ Еженедѣльникѣ* 1771 года, въ No 22.

б) *Между вегетабильными пищами картофелямъ должно назначать самое послѣднее мѣсто.*

Точно такъ, какъ древность зеленоватокрасной капустѣ назначила самое высокое мѣсто между пищами изъ царства растѣній, то же въ нашъ вѣкъ сдѣлалось въ разсужденіи картофелей; ибо оные не токмо на столѣ простолюдиновъ у другихъ растѣній чинъ отняли, но даже въ столѣ знатныхъ людей высоко помѣщены. Въ діэтическихъ правилахъ для поварни служней и простолюдиновъ (VII Части въ перьвомъ Отдѣленіи) упомянуто уже въ особливости было о картофеляхъ, что они въ нѣкоторыя времена вред-

вредное свойство имѣть могутъ, и даже кровавые поносы приключаютъ, или по крайней мѣрѣ поддержавая оные, въ смертоносные превратить могутъ.

Цюкертъ въ своемъ Всеобщемъ Описанїи Пищъ показалъ раздѣленїе питательныхъ средствъ въ разсужденїи ихъ непремѣнныхъ частицъ. Тутъ состоятъ картофели подъ перьвою статьею хлѣбоватомокротныхъ вегетабилическихъ пищъ, и во второмъ родѣ грубомучняныхъ или землянистотвердыхъ. Здѣсь предстоитъ вопросъ: сколько картофели состоятъ ниже нашихъ домашнихъ хлѣбныхъ родовъ, яко весьма питательныхъ и добросочныхъ пищъ? потому что до днесь картофели, естьли нашимъ стариннымъ хлѣбнымъ зернамъ не предпочитались, то по крайней мѣрѣ на ряду съ ними поставлены были.

Что картофелями безъ всякихъ другихъ пищъ питаться, или оные съ другими ѣствами вмѣсто обыкновеннаго хлѣба употреблять, а потому безъ послѣдняго обойтися можно, это извѣстно; поелику въ нѣкоторыхъ гористыхъ мѣстахъ нашей Нѣмецкой земли, гдѣ землѣдѣлїе плохо, картофели чрезъ большую часть года единственную или главнѣйшую пищу простолюдиновъ составляютъ. На мѣстахъ равныхъ, гдѣ въ хлѣбѣ нѣтъ недостатка, картофели съ Августа по Апрѣль также составляютъ любимую пищу

щу простаго народа, которой ничего въ такъ многой мѣрѣ не съѣдаетъ, какъ картофелей, а не рѣдко и одними только ими насыщается.

Хотя по сему у картофелей питательной ихъ силы никакъ отвергнуть не можно, однакожъ оная далеко не столько сильна, какъ въ другихъ вегетабилическихъ пищахъ. Когда откармливаемъ мы свиней или рогатую скотину, картофели желаемое дѣйствіе окажутъ тогда только, когда будетъ къ нимъ прибавлена достаточная пересыпка изъ хруско-смолоннаго зерноваго хлѣба; безъ подбавки пересыпки зерноваго хлѣба, или изъ стручевыхъ плодовъ, одни картофели дѣла сдѣлаютъ не много, или впрочемъ потребно оныхъ великое количество и многое время къ откормленію скотины: то же обстоятельство съ картофелями и въ разсужденіи человѣческой пищи. Припомнить должно о несравненно величайшемъ множествѣ картофелей, потребныхъ къ приготовленію обѣда служняго; и когда это происходитъ, на долго ли станутъ обѣды изъ однихъ картофелей состоящіе, въ сравненіи съ другими мучняными пищами, или изъ стручьевыхъ плодовъ? Не ощутятъ ли работящіе челядинцы послѣ картофельнаго обѣда всегда скорѣе и больше голоду, нежели послѣ другихъ обѣдовъ? Хотя же оные горные люди единственно только картофелями питаются, въ таковомъ ли работящемъ

щемъ и болѣе тѣлесныхъ силъ требующемъ родѣ жизни они живутъ, какъ обыватели равнинъ? Послѣднїе могутъ ли вынести столько обыкновенныхъ своихъ работъ, питаясь одними картофелями? Въ гористыхъ мѣстахъ упражняются большею частью только за пряслицею или въ иныхъ рукодѣлїяхъ легкихъ, кои человѣкъ выдержать можетъ, прїемля въ себя и слабопитающую пищу.

Кто же по очевидности еще болѣе доказанъ быть желаетъ, каковы картофели мало питательны, сравни только дѣланїе скорбила изъ картофелей и пшеницы. Полосмина растертыхъ картофелей даетъ способомъ обыкновеннаго вымачиванїя около четырехъ гарнцовъ скорбила; что же дастъ въ таковомъ же вымачиванїи скорбила полосмина пшеницы? Развѣ будетъ самая худая пшеница, когда выдетъ изъ ней половина вѣсомъ и мѣрою противъ ея скорбила. Чтожъ далѣе составляютъ скорбило и мука изъ картофелей, противъ муки и скорбила изъ пшеницы, или муки изъ ржи, ячменю, и проч.? Испытай только изъ картофельнаго скорбила сварить клестеръ, сколько будетъ онъ клѣекъ и вязокъ, и можно ли онымъ склѣить въ той же мѣрѣ, сколько клестеромъ изъ муки пшеничной или ржаной? Когда дѣлать изъ картофельнаго скорбила клю̂цки или пирожки, таковы ли въ нихъ будутъ плотность и связь, какъ въ клю̂цкахъ

кахъ и пирожномъ изъ обыкновенной муки? Чтожъ вѣщаетъ намъ это? Слѣдующее: картофели содержатъ въ себѣ крайне мало клѣеватаго свойства; почему отнюдъ не можно ихъ считать за пищу, сильно питающую, должно оную понизить и помѣстить въ рядъ слабо питающихъ; а самымъ тѣмъ нѣсколько отвѣтствую я при этомъ случаѣ на вопросъ многихъ Экономовъ, желающихъ знать содержанїе картофелей противъ другихъ питательныхъ средствъ, не давно помѣщенный въ Лейбцигскихъ Intelligenz-Blat.

Въ разсужденїи прежде сказаннаго, что къ насыщенїю картофелями потребно оныхъ несравненно величайшее количество, нежели иной пищи для обѣда, то изъ сего не трудно уразумѣть, что произходитъ отъ сего великой упадокъ въ желудкѣ; почему не совѣтую я давать ѣсть дѣтямъ, а особливо людей средняго состоянїя, столько картофелей, сколько они желаютъ. Вкусъ этой пищи отнюдъ не имѣетъ въ себѣ ничего противнаго, почему не устанешь, съѣдая оныхъ очень много; но произходящее отъ сего вытяженїе желудка можетъ быть вредно, отъ чего дѣти легко могутъ впасть въ прожорство и другихъ пищъ. Хотя я не знаю самъ по собственному опыту, но давно слыхалъ отъ замѣчательныхъ Хозяевъ, что они со времени введенїя кормленїя служителей картофелями никакой замѣны въ хлѣбѣ не

не находятъ. Произходитъ это отчасти по малости находящагося въ картофеляхъ питательнаго существа; поелику за недостаткомъ онаго при многомъ движенiи или работѣ сильной голодъ или алчь произходить долженъ: частью же отъ самаго насыщенiя картофелями, что отъ употребленiя великаго оныхъ количества, потребнаго къ насыщенiю, желудокъ очень растягивается, а чрезъ то приходитъ въ способность умѣщать въ себѣ и другихъ пищъ великое количество.

Далѣе о картофеляхъ предстоитъ еще вопросъ, здоровы ли они или вредны? Извѣстно, что свиньи воду, въ которой варены картофели, которыми ихъ кормятъ, не долго съ оными выдерживаютъ: первые дни ѣдятъ онѣ картофели съ водою, въ которой они варены; послѣ чего совсѣмъ оставляютъ таковой кормъ, почему воду съ картофелей сцѣживать принуждено бываетъ. Изъ сего открывается, что сокъ картофелей желудку вреденъ, ибо въ самыхъ прожорливыхъ тваряхъ отвращенiе производить можетъ; хотя же этотъ сокъ чрезъ варенiе для пищи человѣческой отчасти довольно извлекается, частью же прибавкою сала или жиру отъ мяса, съ которымъ ихъ варятъ, перемѣняется, или сила его убавляется; однакожъ можетъ сiе случиться только съ тѣми картофелями, кои въ варенiи рухлы и мучнявы оказываются; ибо картофели

еще

еще неспѣлые, или внутри ржавость желѣзной подобную имѣющїе, или по свареніи внутри сочными и какъ бы съ закаломъ оказывающїеся, должно считать очень подозрительными. *Перьвой Части Хозяйки* въ перьвомъ Отдѣленіи, во второмъ дїэтическомъ правилѣ, приведено наблюденїе по случаю господствовавшаго въ 1777 году въ нѣкоторыхъ мѣстахъ кроваваго поносу. По силѣ онаго поносъ усиливался въ тѣхъ домахъ, въ которыхъ ѣли больше картофелей, кои тогда уродились отчасти съ желѣзною ржавчиною, частью же съ сочностїю. Въ таковыхъ картофеляхъ ощущается ѣдкое свойство, которое находящуюся во время поносовъ во внутреннихъ остроту, естьли не произвело, по крайней мѣрѣ оную умножило. Случаются сверьхъ того многократно картофели безъ ржавчины и закалости; но оставляющїе во рту такъ называемый желчный вкусъ, открывающїй очень ѣдкое свойство; этотъ вкусъ большею частью оказывается въ таковыхъ картофеляхъ, кои давно изъ земли бывъ выкопаны, хранились въ погребахъ и чуланахъ. Притомъ нѣкоторые замѣчательные Хозяева обнадеживали меня, что они отъ картофельнаго скорбила прежде сего великой убытокъ потерпѣли; ибо, когда лѣтъ за тридцать предъ симъ изъ картофелей все дѣлать хотѣли, заведено было и въ ихъ домахъ это скорбило во множествѣ, но

ско-

скоро оное бросили, за тѣмъ что бѣлье отъ сего скорбила тонѣетъ и скорѣе раздирается, нежели отъ скорбила, дѣлаемаго изъ пшеницы; потому что одна дама это различїе въ скорбилахъ въ особливости замѣтила надъ сундучнымъ бѣльемъ (такъ называютъ то бѣлье, которое не употребляется въ расходъ, но въ запасъ въ сундукахъ сохраняется). По причинѣ, когда на перемывку ея сундучнаго бѣлья картофельнаго скорбила не достало, то на бѣлье, въ другомъ сундукѣ лежавшее, употребила она скорбило пшеничное; чрезъ нѣсколько лѣтъ оказалось, что скорбило картофельное бѣлье изъѣло, а отъ пшеничнаго скорбила въ другомъ сундукѣ сего не оказалось. Соединивъ это обстоятельство съ отвращенїемъ, оказываемымъ свиньями къ водѣ картофельной, должно познавать, что картофелей не льзя считать добросочною пищею, употребленїемъ ихъ на столѣ господскомъ не составлять главнаго обстоятельства, а только въ малой мѣрѣ. *Малуинъ* считаетъ красные лучше бѣлыхъ, но говоритъ о картофеляхъ вообще, что оные людямъ, имѣющимъ нечистую кровь, подверженную въ то же время кислой и алкаличной гнилости, вредны. Они, говоритъ онъ далѣе, не полезны имѣющимъ поврежденные соки и всегда нездоровый цвѣтъ въ лицѣ, или кахексїи по Медицински.

7) *Хлѣбъ изъ всѣхъ вегетабилическихъ пищъ должно считать за здоровѣйшую.*

Хлѣбъ составляетъ всеобщую и перьвую пищу почти всѣхъ Европейскихъ народовъ, а потому заслуживаетъ онъ не токмо перьвое мѣсто между пищами, но и долженъ считаемъ быть за самую здоровѣйшую ѣству; ибо кромѣ питательныхъ соковъ мало другихъ частицъ въ себѣ содержитъ, почему онъ для всѣхъ тѣлъ удобнѣйшая пища, и притомъ единая, съ которою человѣкъ здоровъ остаться можетъ, хотябъ ничего не ѣлъ, опричь хлѣба, чего по второму и третьему Діэтическому правилу не можно сказать ни о пищахъ изъ другихъ растѣній, ни о мясныхъ. Хотя Англичанинъ *Кадоганъ* о хлѣбѣ обьясняется, что онъ не есть столько здоровая пища, какъ многіе думаютъ, но можетъ легко окиснуть, учиниться нездоровъ, и къ тому еще приводитъ по находящимся въ немъ къ сильномуброженію склоннымъ частицамъ все въ броженіе, что только въ желудкѣ къ тому способно. Онъ ищетъ сіе утвержденіе свое доказать опытомъ надъ поджаренымъ хлѣбомъ и водою, кои держалъ отъ шести до осьми часовъ на огнѣ, чтобъ уподобилось жару, находящемуся въ человѣческомъ желудкѣ, и нашелъ, что это окисло какъ уксусъ. Однакожъ одинъ изъ его земляковъ, Докторъ *Виллїамсъ*, говоритъ противъ сего, что всегда нужно нѣкоторое

рое количество вегетабилическихъ пищъ, дабы ихъ кислотою и осадительнымъ свойствомъ (*) алкалическую наклонность пищи изъ тѣлъ животныхъ, кою мы вкушаемъ, такъ поправить, чтобъ оныя способны учинились къ произведенію доброй крови. Кто же вдругъ излишнее количество вегетабилическихъ, т. е. изъ растѣній, земныхъ пищъ употребитъ, а притомъ съ сахаромъ и тому подобными вещами смѣшанныхъ, кои согрѣвшись тотчасъ окисаютъ и приходятъ въ броженіе: тогда Кадоганово замѣчаніе исполнится въ самомъ дѣлѣ. Не взирая на сіе, ложно то, чтобъ доброй хлѣбъ производилъ подобное, и что въ доводъ вещи приведенный опытъ на этотъ конецъ отнюдъ не достаточенъ. *Вилліамсъ* далѣе говоритъ о себѣ, что онъ изъ давныхъ лѣтъ за столомъ сухарную или съ поджареннымъ хлѣбомъ настоянную воду ко утонченію пищъ мясныхъ, и никогда не ощущалъ отъ того беспокойства. Когда вода алкалическими частицами мясныхъ пищъ и соковъ тѣла (утверждаетъ онъ далѣе) насыщена будетъ, то не возможно, чтобъ въ желудкѣ окисла, хотябъ отъ шести

(*) Осадительное свойство или по Медицински *абсорбенсъ* значитъ то, кое вещи, въ броженіе пришедшія, укрощаетъ, осаживая на дно, или раздѣляя отъ частицъ, ихъ къ тому побуждающихъ; таковы раковыя жерновки, сжные раковинные черепки, мѣлъ, магнезія бѣлая, и проч.

до осьми часовъ въ немъ пробыла, не будетъ тутъ довольно дѣятельныхъ частицъ къ произведенію броженія.

Къ опровергенію Кадоганова утвержденія присовокупляю я заключеніе Кавалера *Карла Линнея*, какъ оное находится въ собраніи его отборныхъ предложеній изъ Естественной Исторіи, Физики и Врачебной науки, помѣщенныхъ въ Виттенбергскомъ Еженедѣльникѣ 1777 года No 15; ибо тутъ главнѣйшее о хлѣбѣ, кому оный здоровъ быть можетъ, въ совершенномъ сокращеніи собрано. Вотъ, что тамъ пишетъ: мука, изъ которой дѣлаютъ хлѣбъ, должна считаема быть за мозгъ сѣмянныхъ листовъ, или за изсохшее молоко оныхъ; *это молоко растѣній есть главная пища человѣковъ.* Свѣжій и мягкій хлѣбъ посредствомъ жеванія меньше одолѣвается, нежели сухарь, который своею сухостію слюну удобнѣе втягиваетъ, и отъ жеванія очень скоро въ молоко опять превращается. Кто имѣетъ слабыя внутреннія, лучше тому ѣсть сухари, хорошо пережевывая, нежели хлѣбъ. Хлѣбъ, кромѣ питательныхъ соковъ, мало содержитъ въ себѣ иныхъ частицъ, и потому во всѣхъ болѣзняхъ и состояніяхъ тѣла способнѣйшая пища. Мягкій и свѣжій хлѣбъ, и который не выпекшись, содержитъ въ себѣ много влаги, не такъ сильно втягиваетъ въ себя слюну, отъ чего остается въ тѣлѣ долговременнѣе несварен-

ренным. Овсяный больше къ кислотѣ наклоненъ. Жерновы изъ песчанаго камня, кои свой мѣлкой песокъ въ муку сообщаютъ, самые худые и вредные на мѣльницахъ; ибо песчаная пыль въ мукѣ производитъ самые худые запоры, отвердѣлости въ нѣжныхъ отверзтїяхъ кишокъ, и отъ того происходятъ плачевные припадки рѣзу и желудочной боли въ тѣлѣ; лучшїе жерновы изъ камня, съ талкомъ смѣшаннаго, высѣченные изъ цѣльнаго дикаго камня и другой твердой и плотной связи камня. Когда булошники мѣшаютъ въ тѣсто поташъ или известь для произведенїя въ хлѣбахъ своихъ рухлости и ноздреватости; это преступленїе, строгаго запрещенїя требующее: взявъ вмѣсто воды отваръ ячменной, и замѣсивъ на ономъ муку, учинитъ то хлѣбъ отмѣнно вкуснымъ. Броженїе учиняетъ хлѣбъ ноздреватъ, и утончаетъ въ немъ вязкое и клѣйкое; вымѣшиванїе, которое лучше производить приличнымъ къ тому орудїемъ, учиняетъ, что мучняныя частицы тѣснѣе совокупляются и хлѣбъ получаетъ всюду единообразную плотность, безъ чего будетъ сухъ и рухлъ и на зубахъ будетъ крошиться. Естьли хлѣбъ не выпеченъ, удерживаетъ въ себѣ много мучнянаго существа, и въ обоихъ случаяхъ въ желудкѣ не хорошо распустится, ибо не довольно втянетъ въ себя слюны и желудочныхъ соковъ. Сухари безспорно всякому

 хлѣ-

хлѣбу предпочитать должно, ибо оные берутъ въ себя слюны больше, и долго могутъ лежать прочны. Сверьхъ того лепешки, тонко раскатываемыя, лучше хлѣбовъ, и поселяне запекаютъ ихъ такъ сухо, что они цѣлой годъ могутъ лежать не испортившись; оныя къ сухарямъ имѣютъ ближайшее сходство, тѣмъ, что соки желудочные лучше втягиваютъ и учиняютъ къ естеству своему равнообразнѣе. Нѣтъ однако никакой пищи для желудка и зубовъ вреднѣе, какъ горячій хлѣбъ. Когда положить кусокъ рогу въ горячій изъ печи вынутый хлѣбъ, размякнетъ оный какъ воскъ. Самая слоновая кость, которую художники въ передѣлку готовятъ, размягчается сперьва въ горячемъ хлѣбѣ. Очень вредно горячій хлѣбъ изъ печи вынувъ, остуживать въ жиломъ покоѣ; ибо приключаетъ то нездоровый и частный воздухъ. Паръ отъ хлѣба самъ по себѣ пріятенъ и подкрѣпляющъ; но когда во множествѣ въ покоѣ сгустится, учинится почти смертоносенъ. Беоргавъ имѣлъ тому неоспоримые примѣры; не должно всегда ѣсть хлѣбъ мягкій, онъ ослабляетъ зубы и десны. Крестьяне, ядущіе всегда хлѣбъ черствый и другія твердыя пищи, получаютъ отъ того зубы и десны твердыя. Линней пишетъ: у крестьянъ въ праздничное время, когда они въ продолженіи двухъ недѣль безпрестанно ѣдятъ хлѣбъ мягкой, зубы ослабѣваютъ и шата-

шаются. Всѣ люди, часто вкушающїе хлѣбъ мягкїй и кислый, большею частью имѣютъ гнилые и нечистые зубы. Впрочемъ мягкїй хлѣбъ приключаетъ ослабленїе и надмѣнїе желудка; старый черствый хлѣбъ хотя наноситъ запоръ, но хорошо переваривается. Должно въ этомъ случаѣ больше пить.

8) *Подозрительный и нездоровый хлѣбъ отъ разныхъ на нивахъ съ нимъ растущихъ сѣмянъ сорныхъ травъ.*

Куколь, инако *хлѣбная гвоздичка* и *черной пашенной тминъ* называемый, обыкновенная и множествомъ растущая въ озимомъ хлѣбѣ сорная трава, а особливо на мѣстахъ низменныхъ. Сѣмянъ его просѣванїемъ въ грохотъ отъ сѣменнаго хлѣба совершенно отдѣлить не можно; оный размножается, а особливо въ тепловатыя зимы, а потому много куколю съ зерновымъ хлѣбомъ перемалывается. Нѣкоторые считаютъ сѣмена куколя, съ мукою смолонныя, подозрительными и здоровью вредными; однакожъ я увѣряю о противномъ, ибо собственно въ недавно бывшую дороговизну обращалъ на это мои замѣчанїя; потому что какъ въ нѣкоторыхъ сосѣдственныхъ деревняхъ рожъ на поляхъ родилась очень рѣдка, произошло между оною множество куколю. Въ тогдашнюю дороговизну совсѣмъ не старались отдѣлять его изъ сѣменнаго хлѣба, такъ что въ послѣдствѣ сїи сорныя зерна въ хлѣ-

бныхъ навѣрное третью часть составляли. Не произошло никакого вреда отъ употребленія таковаго хлѣба, и жители оныхъ деревень были совершенно здоровы и бодры, питаясь этимъ хлѣбомъ, который не имѣлъ инаго пороку, кромѣ черновато-синяго цвѣта. Хотя мозгъ или внутренность сихъ сорныхъ сѣменъ внутри столькожъ бѣла, какъ и во ржаныхъ, но помянутой цвѣтъ въ хлѣбахъ происходитъ отъ толстой кожи сихъ сѣменъ, почему калашники не охотно покупаютъ пшеницу, смѣшанную съ куколемъ, ибо оной портитъ бѣлизну муки.

Дикой макъ (Taschen-Kraut, Klapper) отъ нѣкоторыхъ также въ хлѣбѣ считается подозрительнымъ. Сѣмена этой сорной травы въ нѣкоторыхъ мѣстахъ, имѣющихъ холодную и притомъ мокрую почву, множественно выростаютъ; но оныя не производятъ инаго худаго дѣйствія, кромѣ что мѣшаютъ всходу квашни, отъ чего выпекаемый хлѣбъ выходитъ съ закаломъ, а въ этомъ состояніи оной конечно нездоровъ.

Метлика (Trespe, Lulch) сорная трава, которая въ мочливые годы на низменныхъ и мокрыхъ поляхъ весьма въ пшеницѣ и ржи усиливается. Сѣмена метлики сами по себѣ, подобно какъ и предшедшія, не вредны; въ томъ только онѣ съ тѣми сходны, что хлѣбной квашнѣ также всходить препятствуютъ, а потому хлѣбъ учиняютъ

ютъ тяжелымъ и неудобоваримымъ для желудка. По извѣстiю Гановерскаго магазина на Гарцкихъ горахъ есть мѣста, гдѣ земледѣльцы съ намѣренiемъ мешлику съ озимымъ хлѣбомъ высѣваютъ, дабы въ мокрыя и холодныя зимы и весны не совсѣмъ претерпѣть неурожай въ хлѣбѣ; потому что мешлика таковыя погоды лучше выдерживаетъ, нежели рожъ и пшеница.

Желтоцвѣтная сурѣпица, ростетъ только между ячменемъ (*). Кавалеръ Линней обвиняетъ сiи острыя сѣмена въ Швецiи, что оныя попадая съ мукою ячменною въ хлѣбы, производятъ судорожную корчѣ подобную болѣзнь, которую онъ съ Латинскаго названiя этой травы называетъ рафанiею. Въ не-давно бывшiй недородъ земляки мои ѣли почти одинъ только ячменный хлѣбъ, но не замѣчено, чтобъ помянутая болѣзнь появилась.

Торица, или *Англинская рай грасъ*, или *вѣтреной овесъ* (Lolch, Dolch, Taumel-Lulch, Töberich, Schwendel-Haber, Wind-Haber, lolium temulentum у *Линнея*) считается въ мукѣ совершеннымъ ядомъ; ростетъ оная какъ въ ячменѣ, такъ и овсѣ, а въ нѣкоторые годы и очень множественно. Въ *Новомъ Зрѣлищѣ Природы* пишетъ о вредности сѣмянъ этой сорной травы тако: Содержатъ оныя острое летучее веще-

(*) Въ овсѣ также.

щество, а потому вкушенїе оныхъ приключаетъ жестокїе, иногда смертельные припадки человѣкамъ. Оглушающее и сонъ наводящее дѣйствїе ихъ обычайное, но иногда оказываются обмороки, ужасъ, корчи, бѣшенство и отнятїе членовь; временемъ слѣдуетъ медленная, иногда же скорая смерть, и въ послѣднемъ случаѣ находятъ желудокъ совсѣмъ сжатъ и стянутъ. Въ человѣкахъ, лошадяхъ, свиньяхъ, собакахъ, курахъ и гусяхъ, сѣмена сїи вредное свое дѣйствїе оказываютъ различно. Умѣренное употребленїе можетъ быть безвредно. Въ Виттенберг. Еженедѣл. 1776, No 44, приведенъ опытъ, какъ оныя вредны были лошадямъ и гусямъ. Хлѣбъ испеченной изъ торицы, смѣшанной съ рожью, наводитъ шумство, хотя въ меньшемъ степени, нежели пиво; естьли таковой хлѣбъ употребить горячїй, припадки навѣрное окажутся сильнѣе. Кавалеръ Линней полагаетъ этотъ хлѣбъ невреднымъ, конечно можетъ это безъ вреда пройтить, естьли мало торицы въ него вмѣшено; таковая нечистая мука въ похлебкахъ не меньше вредна. Кто ѣлъ торицею засоренную муку или хлѣбъ съ жирною пищею, вредъ оной можетъ быть въ меньшемъ степени.

9) *Подозрительный и нездоровый хлѣбъ изъ ржи самой по себѣ порочной.*

Кромѣ помянутыхъ сѣменъ сорныхъ травъ, рожъ, выростая на полѣ временно, бы-

бываетъ подвержена поврежденiямъ; кои приготовленный изъ ней хлѣбъ учиняютъ отчасти подозрительнымъ, частью же очевидно вреднымъ.

Медвяная роса какъ всѣмъ растѣнiямъ, на которыя упадетъ, такъ и ржи, стоящей на полѣ, почасту бываетъ вредна. Мнѣнiя естества испытателей о происхожденiи оной различны; многiе думаютъ, что медвяная роса выступаетъ изъ самыхъ растѣнiй испариною; другiе, что оная изъ воздуху въ видѣ паровъ какъ роса на растѣнiя садится; еще иные мнятъ, что оная состоитъ изъ соку, изверженнаго нѣкоторыми насѣкомыми. Откуду бы однако оная ни происходила, можетъ временно растѣнiямъ быть крайне вредна; ибо нѣжныя отверзтiя ихъ сосудовъ замыкаетъ, а чрезъ то препятствуетъ какъ собственному ихъ испаренiю, такъ и вницанiю росы и воды дождевой, а чрезъ то соки въ растѣнiяхъ приводитъ въ загустѣлость. Во ржи вредность этой медвяной росы открывается тѣмъ, что сѣмена выростаютъ неполны, сморщиваются и обыкновеннаго росту своего не достигаютъ. Далѣе слѣдствiя отъ того, что рожъ даетъ много отрубей и мало муки. Печеной изъ ней хлѣбъ считаютъ мѣстами за подозрительный, что онъ болѣзни производить можетъ. Я по собственнымъ моимъ опытамъ сего утверждать не могу, считаю однако,

что

что хлѣбъ таковой меньше питателенъ и сытенъ быть долженъ; ибо множайшая мѣра муки потребна для годоваго расходу изъ таковой ржи, нежели муки таковаго урожаю, въ которой годъ медвяной росы не было. Не льзя впрочемъ сказать, что недоростшія и несовершенными отъ медвяной росы оставшіяся зерна кровавой поносъ приключали; оной чаще владычествуетъ въ тѣ годы, въ которые на хлѣбѣ медвяной росы совсѣмъ примѣтно не было, и зерна потому достигли надлежащей своей полности; больше, какъ кажется, сему причиною рожъ, зеленою и недоспѣлою снятая. Случается это обыкновенно послѣ предшедшаго недороду, когда у поселянъ въ хлѣбѣ недостатокъ, почему они рано начинаютъ жать рожъ на хлѣбы. Зерна тогда не имѣютъ времени, на рядахъ или на горстяхъ лежавъ, высохнуть и отвердѣть; въ гумно приходятъ мягки и сочны, и по сложеніи въ скирды вывѣтреть или паровъ своихъ испустить не могутъ; отъ чего бываютъ затлы и съ плѣсневѣлымъ запахомъ. Въ послѣдній недородъ рожъ неоднократно преждевременно была сжата, и въ домахъ тѣхъ деревенскихъ жителей, кои зеленую рожъ сжавъ, и не давъ оной на полѣ полежать и высохнуть, ѣли въ хлѣбахъ, произошли въ послѣдствіи гнилыя лихорадки, отъ которыхъ тѣ домы остались свободны, кои Хозяева рожъ свою

хо-

хотя въ одно время сняли, но дали оной постоять въ полѣ въ копнахъ, или полежать на горстяхъ, а потому солому и зерна ввезли въ гумно совершенно сухія.

Проростшая рожъ, скажутъ, должна производить таковое же дѣйствіе, каковую не рѣдко употребляютъ въ хлѣбы. Но должно напомнить, что рожъ отъ продолжительныхъ дождей на горстяхъ или въ копнахъ проростаетъ тогда уже, какъ зерна ея прежде совсѣмъ высохли; ибо зеленыя и неполносочныя зерна въ этомъ случаѣ истлѣютъ, а не проростутъ; притомъ же проростшую рожъ обыкновенно не прежде свозятъ, какъ оная обще съ соломою своею опять высохнетъ. Напротивъ зерно неспѣлыя ржи высыхаетъ не такъ скоро, какъ солома. Когда проростшую рожъ свезутъ въ гумно еще мокрую, конечно могутъ произойти равномѣрно вредныя слѣдствія, какъ отъ неспѣлыхъ и зеленью въ гумно свезенныхъ зеренъ. Столько по крайней мѣрѣ достовѣрно, что мука изъ проростшей ржи, равно какъ и медвяною росою поврежденной, меньше питательна и сытна.

Ржавчина, желтокрасноватая клѣеватая пыль, прицѣпляющаяся къ былинамъ и трубкамъ соломистыхъ травъ, и росту ихъ препятствующая. Отъ нѣкоторыхъ обвиняется, что изъ ржи, оною одержимой, печеный хлѣбъ можетъ быть нездоровъ: однакожъ оную должно отъ

се-

сего обвиненія избавить; потому что оную отчасти солнечной жаръ при спѣяніи зеренъ въ пыль обращаетъ, такъ что вѣтры оную обдуть могутъ, частью же что при молотьбѣ и вѣяніи хлѣба оная совсѣмъ отдѣляется и потому въ муку не попадаетъ.

Головня отъ врачей считается въ хлѣбѣ частью вредна, частью же невредною. Во время жатвы пыль головни оказываетъ въ себѣ мало вкусу и запаху, но тѣмъ больше прежде жатвы, когда въ зеленомъ хлѣбѣ оная учинится видимою; ибо ея мазкій сокъ имѣетъ острый запахъ, какъ бы отъ старыхъ испортившихся сельдей. Когда еще молодой головнею зараженный колосъ растереть въ рукѣ, острота сего запаха долго еще останется слышною отъ пальцевъ. Естьли зерна въ этомъ состояніи попадутъ въ гумно, конечно хлѣбу великой вредъ навлекутъ. Однакожъ, какъ сказано, во время жатвы головня составляетъ уже безвкусную и непахучую черную пыль, которую, по мнѣнію нѣкоторыхъ врачей, по крайней мѣрѣ въ нашей низовой Нѣмецкой землѣ не льзя считать причиною извѣстной корченной болѣзни. *Тиссотъ* пишетъ къ Доктору *Бакеру*, что головня даетъ хлѣбъ, худо въ квашеніи поднимающійся, и того хуже выпекающійся, клѣеватый и непріятный. Во ржи я головни никогда не замѣтилъ; въ нашей сторонѣ бы-

бываетъ оная только во пшеницѣ и ячменѣ, съ тѣмъ различїемъ, что въ послѣднемъ хлѣбѣ не таково множественно, какъ въ перьвомъ, также съ ячменемъ не столько многимъ числомъ, какъ со пшеницею въ гумно входитъ, потому что обнаженно висящїя ячменныя зерна дождю и вѣтрамъ меньше сопротивляются; почему головнею бывшїе заражены ячменные колосы большею частью еще до жатвы отъ оной освобождаются. Наши калашники не охотно покупаютъ головнистую пшеницу, и оставляютъ оную винокурамъ, почему калачи и булки ихъ отъ подозрѣнїя въ этомъ свободны. Естьли купятъ они пшеницу, въ которой хотя мало есть головни, стараются они вымыванїемъ оную отдѣлить, потому что за легкостїю своею оная въ водѣ наверьхъ всплываетъ. Они должны это необходимо дѣлать, потому что вся пшеница по здѣшнему обыкновенїю должна на мѣльницу привозима быть мытая къ отдѣленїю отъ ней всякой нечисти, къ учиненїю зеренъ способнѣйшими къ молонїю; частью же вымываютъ они головню для того, чтобъ мука въ калачахъ не выходила черна или сѣровата; ибо чѣмъ бѣлѣе будутъ калачи, тѣмъ больше на нихъ охотниковъ и расходу. Когда же въ мѣстахъ, изобильныхъ пшеницею, крестьяне для собственнаго расходу употребляютъ и очень головнистую пшеницу, ибо въ дешевые годы оной продать

дать не могутъ, то либо не возивъ еще на мѣльницу ее моютъ и головнистыя зерна споласкиваютъ; или хотя это произведено будетъ и не съ таковымъ прилѣжанїемъ, но примѣчено, что происходили отъ того болѣзни, съ чемъ согласны и Г. Доктора *Шреберса* замѣчанїя.

Спорынья (*) можетъ считаема быть за великой порокъ въ хлѣбѣ, совершенно нездоровый хлѣбъ производящїй; отъ чего происходятъ оныя славныя болѣзни, корченными называемыя. Послѣ того какъ въ старину еще спорынью въ этомъ зломъ дѣйствїи объявили невинною, такъ и въ наши времена подтверждено то же, а особливо Г. *Моделемъ* въ Санктпетербургѣ, и покойнымъ Лейбмедикомъ *Фогелемъ* въ Геттингенѣ. Что же спорынья составляетъ поврежденное зерно и совсѣмъ инаго состоянїя, нежели здоровое, въ томъ всѣ вообще согласны. Слѣдствїя отъ того по справедливости не могутъ быть иныя, кромѣ сихъ; спорынья въ нашемъ человѣческомъ тѣлѣ должна производить совсѣмъ другое дѣйствїе, нежели зерно здоровое. Надъ животными произведенные опыты не рѣшили сего достаточно, однимъ она

(*) По Нѣмецки называется оная Mutter=Korn, Rank=Korn, Korn=Zapfen, Todten=Kopf=Vogel oder Hahnen Sporn; уродливое это зерно выростаетъ на подобїе рожка изъ колоса иногда прямо; цвѣту бываетъ иногда бѣлаго, иногда темнаго.

она вредила, другимъ нѣтъ, и по другимъ животнымъ о человѣкѣ не всегда можно сдѣлать вѣрное заключеніе.

Имѣвъ предъ собою столько вѣроятія достойныхъ наблюденій знаменитыхъ мужей, не можемъ мы имѣть сомнѣнія о вредности спорыньи. *Додардъ* во Франціи, *Тиссотъ* и *Циммерманъ* въ Швейцаріи, *Котеній*, *Вихманъ*, *Таубе*, *Небель*, *Генслеръ*, *Даме*, *Хеэрманъ*, *Конради* и многіе другіе въ Нѣмецкой землѣ суть тому неопровергаемые свидѣтели, ибо они въ мочливые годы, когда во ржи много спорыньи было, корченную болѣзнь видѣли и наблюдали, тѣмъ паче, что болѣзнь сію вскорѣ послѣ жатвы и съ тѣми только замѣчали, кои ѣли хлѣбъ свѣжій изъ ржи, съ этою спорыньею смолоной. Въ этомъ согласны всѣ помянутые славные мужи, что тѣ только отъ болѣзни этой остались свободны, кои либо совсѣмъ не ѣли или только мало хлѣба съ этою уродливою рожью. Когда сія рожь смолона и употреблена будетъ свѣжая, приключаетъ эту болѣзнь; когда же полежитъ довольное время, бываетъ не столько вредна.

Изъ самаго сего можно усмотрѣть, для чего сія конвульсическая болѣзнь скорѣе и больше оказывается въ городахъ, нежели по деревнямъ; потому что хлѣбники не охотно скупаютъ нечистую рожь, а особливо въ урожайные годы. Мочливые годы, когда не безмѣрно мокры, каковъ

былъ одинъ у насъ изъ послѣ извѣстныхъ послѣднихъ неурожайныхъ, бываютъ обыкновенно дешевые на хлѣбъ годы, въ каковые хлѣбники отнюдъ не имѣютъ нужды скупать перьвой встрѣчающїйся хлѣбъ. И какъ спорынья въ мочливые годы не всюду бываетъ, то хлѣбники между чистою и нечистою рожью всегда дѣлаютъ выборъ; далѣе, новая рожь, кромѣ не урожайныхъ годовъ, рано на торгахъ не появляется. Обыкновенно земледѣлецъ привозитъ рожь свою уже поздно осенью въ города, когда полевыя работы совсѣмъ кончатся; почему хлѣбники и жители городскїе запасомъ своимъ такъ распоряжаются, чтобъ старой ржи достало имъ до показаннаго времени; а въ этомъ случаѣ извѣстно, что до этой поры находящаяся въ ржаныхъ зернахъ смѣшанная спорынья учиняется не столько вредною, чаятельно отъ того, что летучая острота спорыньи современемъ выходитъ вонъ парами. Имѣютъ причину утверждать, что спорынья ядовитѣе бываетъ, когда съ перьваго снопа вымолоченную рожь отвозятъ на мѣльницу прежде, нежели оная по обыкновенїю въ скирдѣ или сараѣ вывѣтрѣетъ. У деревенскихъ жителей не рѣдко случается въ хлѣбѣ недостатокъ, почему прямо съ поля берутъ оную на токъ (*).

Шле-

(*) Не примѣчено, сколько извѣстно таковыхъ болѣзней въ Россїи, и чаятельно холодность кли-

Шлезвигъ - Голштинскіе Физики по содержанію присланнаго отъ нихъ и въ Копенгагенѣ 1772 года напечатаннаго извѣстія нашли, что въ одной деревнѣ, гдѣ обыватели ѣли хлѣбъ изъ ржи, со спорыньею смѣшанной, иныя семейства занемогли, а другія остались свободны; но послѣднія были изъ тѣхъ людей, кои не однимъ только хлѣбомъ и мукою ржаною питаются, но употребляютъ притомъ мясо, ветчину, масло коровье, молоко и потравы; но чѣмъ больше люди таковымъ хлѣбомъ, или изъ муки таковой саломаты и клёцки употребляя, питаются, тѣмъ больше бываютъ подвержены этой болѣзни. Изъ сего еще объясняется, для чего городскіе жители, хотя рано начинаютъ употреблять рожь, со спорыньею смѣшанную, но корченной болѣзни не получаютъ, для того что съ таковымъ хлѣбомъ могутъ имѣть много другихъ пищъ и перемѣну въ оныхъ, въ чемъ бѣдные поселяне терпятъ недостатокъ, и пищи своей перемѣнять не могутъ. Сверьхъ того извѣстно, что не на всѣхъ поляхъ спо-

климата не столько того причиною, какъ обыкновеніе къ молотьбѣ сушить рожь на овинахъ. Крестьяне не считаютъ у насъ сію болѣзнь хлѣбную вредною, но даже нѣкоторымъ образомъ за подспорье въ хлѣбѣ, какъ то и Россійское названіе *спорынья* свидѣтельствуетъ; однакожъ осторожность имѣть не худо.

рыньи во ржи бываетъ равномѣрно много, какъ то обыкновенно и со всѣми болѣзнями хлѣбными случается; почему и корченная болѣзнь отъ весьма малаго количества подмѣшанной спорыньи во ржи не столько страшно произойти можетъ. Въ Гессендармштадской области, какъ пишетъ Г. *Небель*, гдѣ очень мало случилось спорыньи, такъ что едва шесть гранъ на фунтъ ржи оной считать надлежало, и болѣзни этой совсѣмъ не примѣчено; напротивъ въ другихъ мѣстахъ спорынья почти пополамъ съ рожью была смѣшена. Изъ этой ржи, пополамъ съ ячменемъ смѣшанной, хлѣбъ выпекаемъ былъ синеватъ и скверенъ, а отъ употребленія онаго въ двухъ только деревняхъ больше тридцати пяти человѣкъ слегли больны, изъ которыхъ четверо малолѣтныхъ и одинъ возрастной умерли.

Должно присовокупить къ тому, что спорынья по различію годовъ и мѣстъ, не равномѣрно вредна или ядовита быть можетъ; такъ на примѣръ можно читать въ *Циммермановой* несравненной книгѣ о искусствѣ во Врачебной наукѣ, какъ Луцернской Докторъ *Лангъ* увѣряетъ, что иногда ржаной хлѣбъ у нихъ, въ которомъ находилось много спорыньи вмѣстѣ смолонной, вреда не производилъ. Бываетъ же спорынья тогда ядовита, когда выроститъ велика, толста, длинна, во время влажной погоды, и долго простоитъ въ по-

полѣ на корнѣ. Докторъ же *Фабрицій*, Голштинскій врачь извѣщаетъ, что на островѣ Алзенѣ, имѣющемъ влажное и очень плодоносное дно, ежегодно много спорыньи родится, о корченной же болѣзни тамъ совсѣмъ не знаютъ. Однакожъ безъ сомнѣнія жители сего плодоноснаго острова ѣдятъ много мяса, ветчины, рыбъ, масла коровьяго, молока и сыру; помянутый же Луцерненъ и другіе Швейцары, коихъ рожъ не свободна отъ спорыньи, извѣстно, что ѣдятъ много масла и сыру, какъ то знакомо, что во многихъ мѣстахъ Швейцаріи ѣдятъ больше сыру, нежели хлѣба, по недостатку въ послѣднемъ. И такъ сіи замѣчанія совсѣмъ не составляютъ опроверженія заключенію тѣхъ мужей, кои спорынью ядовитою считаютъ. Но кто можетъ совѣтовать, что утверждаясь на извѣстіяхъ Г. *Ланга* и *Фабриція*, пренебрегать спорынью во ржи?

Королевская Датская Медицинская Коллегія въ своемъ напечатанномъ наставленіи для деревенскихъ жителей, въ разсужденіи поправленія или очищенія выродившейся ржи и въ предосторожность отъ корченной болѣзни, предлагаетъ слѣдующіе пункты: 1) Не должно рожъ рано сжинать, 2) вымолоченную рожъ отъ спорыньи очищать, 3) сію очищенную рожъ сколько можно держать долѣе до перемалыванія, 4) отсылая на мѣльницу рожъ,

въ чистой водѣ перемыть, дабы остатки вреднаго сполоскать, 5) потомъ въ хлѣбной печи гораздо высушить, 6) изъ ржи таковой по смолоніи спеченной хлѣбъ несвѣжій и горячій употреблять, и 7) при этомъ хлѣбѣ сколько возможно больше употреблять добраго пива и иныхъ пищъ, особливо же молочныхъ, масла коровьяго, мяса, ветчины, каши, потравъ, чесноку и луку.

Самое легчайшее и скорѣйшее средство очищать рожь отъ спорыньи на току можетъ быть сіе: чтобъ просѣять рожь грохотомъ, очень косо уставленнымъ, рѣдкой проволочной сѣтки. Хорошая рожь тогда въ ячейки пройдетъ, а спорынья бывъ несравненно толще, упадетъ особливо у края подъ грохотомъ, и такъ удобно оную отдѣлить.

Что же я о происхожденіи и непремѣнныхъ частицахъ спорыньи не упомянулъ, это потому, что здѣсь не идетъ къ моему намѣренію (*), ибо въ Діэтическихъ правилахъ довольно было показать только о вредности спорыньи, и тѣмъ больше, что въ наши времена нашлись оной защитники. Кому же угодно объ этомъ вѣдать, можетъ читать Г. *Цюкерта* Всеобщее Описаніе питательныхъ средствъ, гдѣ

(*) Отчасти смотри объ этомъ въ третьей Части *Хозяина* въ первомъ отдѣленіи, въ главѣ третьей.

гдѣ онъ объ этомъ пространно изъясняется, и откуда я сюда нѣкоторое выписалъ; также въ Новомъ Зрѣлищѣ Природы (на Нѣмецкомъ языкѣ). Въ словѣ *хлѣбныя зерна* находится о происхожденіи и непремѣнныхъ частицахъ спорыньи достаточное объясненіе.

10) *Нездоровой хлѣбъ отъ муки, худо содержанной и поврежденной.*

Хотя бы рожь отъ сѣмянъ вредныхъ сорныхъ травъ была бы и свободна, также сама по себѣ не имѣла пороковъ или болѣзни, но изъ муки, худо содержанной, можетъ выпечься хлѣбъ нездоровой.

Здѣсь слово идетъ не о той поврежденной мукѣ, которая должна произойти изъ неспѣлыхъ, зеленыхъ и на полѣ не довольно высохнувшихъ зеренъ, или хотя выспѣвшихъ, но въ дождливую погоду мокрыми въ гумно свезенныхъ; или изъ таковыхъ зеренъ, кои въ житницѣ лежали толстымъ ворохомъ, и не были по надлежащему ворочаемы, а отъ того разгорячились и затхлыми учинились; изъ каковыхъ всѣхъ поврежденная мука выходитъ: но о таковой мукѣ, которая бывъ смолона изъ здоровыхъ зеренъ, но послѣ въ домашнемъ содержаніи испортилась.

Когда запасную муку, какъ-то въ большихъ Хозяйствахъ обыкновенно происходитъ, набиваютъ въ лари и бочки, ссѣдается оная большими глыбами, совершен-

шенно учиняется затхлою, а современемъ зеленоватою, изъ таковой невкусный и притомъ самый нездоровый хлѣбъ выпекается; хлѣбъ кромѣ противнаго вкуса, зловонїе въ себѣ содержащїй.

Къ отвращенїю сего порока должно муку, привезенную съ мѣльницы, въ сараѣ, куда воздухъ и солнце достигать могутъ, разсыпать тонкимъ слоемъ, почасту переворачивать, разбивать въ ней всѣ комки, и таковымъ образомъ совершенно высушить. Еще лучше можно достигнуть сего намѣренїя, когда муку просѣять, всѣ комки, въ ситѣ остающїеся, ссыпать особливо, оные перетолочь или размять, и муку, въ сихъ комкахъ бывшую, также гораздо высушить; таковымъ образомъ поступаютъ въ благоучрежденныхъ магазинахъ, поелику частое ворочанїе и пересыпанїе немолоной ржи, многаго убытка и присмотра требуетъ, и совсѣмъ тѣмъ заведенїю хлѣбныхъ червей и затхлости едвали препятствуетъ, или совсѣмъ не пособляетъ: въ таковыхъ магазинахъ муку просѣянную и совершенно высушенную набиваютъ въ бочки, дно у бочекъ искуснымъ бочарамъ велятъ нагонять плотно, а таковымъ образомъ многїе годы сберегаютъ въ невредности. Сему самому лучшему производству должно подражать въ домоводствахъ, дабы во всякое время имѣть здоровый и вкусный хлѣбъ. Полезно сїе поступанїе въ Хозяйствахъ

ствахъ съ мукою во время дешевизны на хлѣбъ, когда на оный мало расходу; снабдишь чрезъ это себя и другихъ къ дороговизнѣ, или на случай хлѣбнаго неурожая. Можно много бочекъ съ мукою въ амбарѣ одну на другую складывать, въ бочку много умѣстится хорошо высѣянной и потомъ довольно высушенной муки; въ ней мука останется совершенно добротна; откупоривъ бочку, муку принуждено будетъ разрубать кусками и расталкивать.

Какъ же нездоровую муку поправить и сообщить оной опять пріятность вкуса, тому научаетъ Г. *Цюкертъ* слѣдующимъ образомъ: *сусло* можетъ въ особливости поврежденную затхлую и въ половину согнившую муку поправить такъ, что можно будетъ изъ ней печь здоровой хлѣбъ. На этотъ конецъ Г. К. Э. *Розеновъ* въ 68 штикѣ *Гановернскаго Магазина* 1772 года сообщилъ слѣдующій опытъ: взять именно на полосмины муки три штофа сладкаго сусла, которое первое стекаетъ при затираніи на пиво; это сусло при безпрестанномъ мѣшаніи деревянною лопаткою уварить до густоты сыропу или патаки, и либо тотчасъ употреблять, или беречь въ прокъ въ стеклянной и муравленой посудѣ, содержавъ въ прохладномъ мѣстѣ; остынувъ, дѣлается оное такъ густо, что надобно будетъ оное растягивать. Когда обыкновеннымъ обра-

зомъ на хлѣбы поставленная квашня такъ взойдетъ, что надобно будетъ оную перепекать въ хлѣбы, тогда въ мѣшенїе тѣста подлить сего увареннаго сусла; вовремя валянїя начнетъ тѣсто сильно бродить и растекаться; почему должно подбавлять въ него столько муки, сколько густота тѣста потребуетъ; во время сего броженїя выбьетъ изъ себя тѣсто все зашхлое гнилое и плѣсневое вещество. (Это выбиванїе не должно разумѣть такъ, чтобы происходило оное подобно тому, какъ дрожжи въ пивѣ нечистоту отдѣляя, взбиваютъ наверьхъ, или на дно осаживаютъ; собственно значитъ сїе то, что перьвый затхлый вкусъ муки прибавокъ сусла заглушаетъ, или меньше ощутительнымъ учиняетъ, почему это дѣйствїе можно назвать только довольнымъ поправленїемъ испорченной муки). Когда тѣсто постоитъ четверть или даже около получаса и перебродитъ, перемять оное совершенно и повалять въ хлѣбы. Сусло уваривать лучше въ металлической посудѣ; при вымѣшиванїи варящагося сусла должно наблюдать, чтобъ не подмѣталось въ него скипѣвшихся и пригорѣлыхъ частицъ. Чѣмъ меньше увареннаго сусла въ тѣсто будетъ подбавлено, тѣмъ долѣе должно дать оному бродить, пока печенїе онаго совсѣмъ не остановитъ. Въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ варятъ самое горькое пиво по совѣту Сочинителя крайне нужно,

жно, чтобъ отнимать сусла потребное число прежде положенія въ приголовокъ хмѣля или инаго горечь пиву доставляющаго вещества, а въ противномъ случаѣ вкусъ хлѣба отъ того постраждетъ. Поелику всѣ кислоты составляютъ преимущественное поправительное средство поврежденія и гнилости, то легко можно себѣ представить, что сусло, бывъ собственно клѣеватый или сладко-кисловатый отваръ, затхлыя или гниловатыя части муки поправляетъ, приводя оныя во вторичное броженіе; почему Сочинитель можетъ быть правъ, что таковаго же дѣйствія и отъ другихъ вегетабилическихъ сладковатыхъ кислостей ожидать можно. Онъ думаетъ по сему, что въ мѣстахъ, гдѣ родится виноградъ, можно таковой опытъ сдѣлать густоуваренным мозтомъ или виноградным сокомъ. Можно же это по его чаянію извѣдать водою, въ которой къ приготовленію сидра варены древесные плоды, когда сію напитанную воду уварить до густоты. (Изъ вареной моркови получаемый и послѣ въ густоту сыропа уваренной сокъ можетъ произвесть то же). Опытъ подбавленія въ тѣсто сусла былъ надъ затхлою и негодною мукою произведенъ, и притомъ изъ того же тѣста прежде положенія въ него сусла испеченъ особливой хлѣбъ въ той же печи; сколько первые хлѣбы вышли хороши, столько послѣдній плохъ. ——

11)

11) *Нездоровый хлѣбъ изъ муки, посторонними подмѣсями испорченной.*

За самую опаснѣйшую порчу муки считать должно, когда въ нее положено будетъ мѣлу, угашенной извести, жженыхъ костей или квасцовъ на тотъ конецъ, чтобъ выпекаемой изъ нее хлѣбъ вышелъ бѣлѣе; поелику подмѣси сіи отчасти вяжутъ, частью же затыкаютъ, то и составляетъ таковый хлѣбъ отраву. Жестокій запоръ чрева, тугость живота, сухотка, истощаніе и многія иныя неисцѣлимыя болѣзни суть ближайшія отъ сего слѣдствія.

Въ *Лондонѣ* имѣютъ худую муку и худую воду, почему всегда въ муку мѣсивъ хлѣбы, кладутъ квасцы. Английскіе врачи о вредности квасцовъ не одинакаго мнѣнія, но многіе изъ нихъ обычайныя въ Лондонѣ болѣзни выводятъ единственно отъ сего поврежденія хлѣбовъ, и утверждаютъ, что квасцы даже въ маломъ количествѣ у дѣтей и взрослыхъ запоръ внутреннихъ сосудовъ производятъ.

Кто печетъ хлѣбы для себя и собственнаго своего дома, едва ли возметъ прибѣжище къ сему крайне опасному поправительному худой муки средству. Скорѣе произойдетъ сіе у насъ отъ корыстолюбивыхъ и безсовѣстныхъ хлѣбниковъ; но есть способъ открыть таковые обманы. Докторъ *Унцеръ* обнародовалъ по сему опытъ Английскаго Доктора *Манинга*

гса въ 180 Stüke: des Arztes должно именно срѣзать корку съ хлѣба и положить къ сторонѣ, мякишь напротивъ изрѣзавъ въ тонкіе ломти, крупно скрошить, и съ многимъ числомъ воды положить въ стеклянную двоительную колбу, которую не взбалтывая, поставить въ горячій песокъ и дать стоять сутки въ умѣренной теплотѣ; въ это время мякишь совсѣмъ размякнетъ, и постороннія подмѣси отъ него отдѣлятся, квасцы распустятся въ водѣ, и можно оные либо алкалическими солями осадить, или изгнаніемъ воды на огнѣ парами превратишь въ хрустали. Ялаппной корень (ибо и оной иногда въ хлѣбъ мѣшаютъ) всплываетъ на поверьхность въ образѣ нечистой шины; прочія подмѣси: какъ-то мѣлъ, алебастръ (гипсъ), зола, осѣдаютъ на дно посредствомъ собственной своей тягости, гдѣ и оказываются по слитіи воды съ мякишемъ тихимъ наклономъ сосуда. Можно употребить и другой способъ: изрѣзать мякишь хлѣбной въ малые ломтики, налить многимъ количествомъ воды, и поставитъ въ большомъ глиняномъ блюдѣ на самой слабой огонь, и дать постоять нѣсколько времени; когда потомъ хлѣбъ съ водою осторожно слить, окажутся зола изъ костей, мѣлъ и тому подобное на днѣ блюда, а квасцы объявятся, когда слитую воду до суха на огнѣ выварить. —— Поелику послѣдній способъ,

собѣ всякому легче произвесть, нежели двоеніе въ колбу, то кажется мнѣ, что оной бывъ обнародованъ, можетъ безсовѣстныхъ хлѣбниковъ удержать страхомъ наказанія послѣ таковаго открытія ихъ подлога; ибо кто знаетъ, что обманъ легко и скоро открыть можно, тотъ скорѣе отъ онаго отстанетъ, нежели надѣясь, что оный останется въ тайнѣ и неоткрытъ.

12) *Въ дороговизну въ муку подмѣшиваемая горная мука составляетъ хлѣбъ нездоровой.*

Въ послѣднее голодное время мѣшали муку съ вещами отчасти добрыми или меньше невредными, частью же со вредными; между послѣдними находилась не подалеку отсюда сысканная такъ называемая *земляная мука*, отъ Минералоговъ же *горная мука*, или *лунное молоко*, и *минеральная* мука, Farina fossilis, Agaricus mineralis, Lac lunae, (хотя названія сіи не одну вещь означаютъ), называющаяся. Это мѣлкая и тончайшая бѣлая земля, которую мѣстами находятъ въ пещерахъ и разсѣлинахъ, или и на самую поверьхность земли выступающую. Простолюдины считали оную за счастіе и помощь къ подмѣшиванію въ обыкновенную муку. Какъ скоро я объ этомъ свѣдалъ, велѣлъ я принести себѣ кусокъ спеченнаго съ оною хлѣба, но нашелъ оной на рукѣ столько тяжелъ, что съ перьваго взгляду счелъ его за самую неудобоваримую желуд-

лудкомъ пищу. Въ слѣдствiе произведенныхъ опытовъ горная мука составляетъ известную землю, потому что съ кислотами приходитъ она въ воскипѣнiе. Я не отважился отвѣдать присланнаго мнѣ на опытъ куска хлѣба, хотя нѣкоторые и увѣряли меня, что люди ѣли этотъ хлѣбъ безвредно. *Въ Новомъ Зрѣлищѣ Природы* сказано объ этомъ, что *Кронстедъ* въ Минералогiи своей стр. 13 горную муку считаетъ за сплывшiйся изъ разсыпавшихся известныхъ камней илъ, и что оная по смятiи въ комы очень удобно перегораетъ въ известь. Несмысленные, говоритъ онъ далѣе, сочли сiю известную землю за муку, пекли хлѣбы и ѣли, но къ великой опасности здоровья и жизни.

Брикманнъ повѣствуетъ, что въ 1719 и 1733 годахъ въ Виттенбергѣ ѣли хлѣбъ изъ мучняной земли, добываемой изъ отстоящей не подалеку такъ называемой мучняной горы, что таковой хлѣбъ присланъ къ нему былъ отъ Профессора *Фатера*, и что оной былъ какъ бы глиняной видомъ. *Стефанъ Бланкардъ* увѣдомляетъ, что обыватели окрестностей Мускау въ Лаузицѣ во время тридцатилѣтней войны нѣкоторое время питались хлѣбомъ, изъ мергельной земли печенымъ. Также *Микрелiй* повѣствуетъ, что близъ Каминя въ Померанiи въ 1629 году во время великаго голода изъ мягкой

кой известной земли пекли хлѣбы и ѣли. Равнымъ образомъ въ Ангальтцербстѣ въ 1720 году изъ горы, содержащей мягкій бѣлый мергель, брали оной въ печеніе хлѣбовъ, умалчивая о другихъ многихъ примѣрахъ изъ Исторіи. *Д. Цюкертъ* заключаетъ объ этомъ, что сего рѣшить не можетъ, можетъ ли съ обыкновенною мукою смѣшанная горная мука чрезъ вымѣшиваніе съ водою и кислымъ тѣстомъ и происходящимъ притомъ броженіемъ еще болѣе утончена и перемѣнена быть, а чрезъ то учиниться удобно распускающеюся такъ, чтобъ могла проходить тончайшими молочными сосудцами желудка и кишокъ въ кровь.

По мнѣнію моему должно совершенно согласиться съ заключеніемъ *Новаго Зрѣлища Природы*, ибо я слышалъ, что въ послѣдній неурожай въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ ѣли хлѣбъ съ горною мукою, было больше болѣзней и погребеній, нежели въ другихъ мѣстахъ, гдѣ таковаго хлѣба не ѣли.

13) *Случайное ядозаражаніе хлѣба.*

Одно знакомое мнѣ семейство имѣло подъ очагомъ въ поварнѣ малую печь, въ которой пекло хлѣбы про свой расходъ. Старая негодная ко употребленію коляска для употребленія съ нее желѣза была разломана, и зеленою краскою бывшія колеса ея изрублены къ натопленію хлѣбной печки. Дѣвка, топившая печь, почувство-

ствовала при семъ великую тошноту и головную боль, и оставила присмотръ за печью другой дѣвкѣ, съ которою то же самое случилось. Выпеченный тотомъ хлѣбъ произвелъ въ послѣдствѣ въ ѣвшихъ оной великую тошноту и рвоту, которая Хозяина тотчасъ въ гробъ повергла.

Д. Манеттій повѣствуетъ въ сочиненіи своемъ на Нѣмецкомъ языкѣ *о различныхъ родахъ хлѣбныхъ зеренъ и хлѣбѣ*; подобное же произшествіе а именно, говоритъ онъ, въ Венецкихъ Медицинскихъ извѣстіяхъ 1762 года въ No 9 находится, что въ Парижѣ чистой и негорячій хлѣбъ, неимѣвшій никакого вообразимаго порока, разныхъ ѣвшихъ оный людей отравилъ и умертвилъ; ибо печенъ былъ въ печи, истопленной дровами изъ опадшаго садоваго рѣшетника, выкрашеннаго гипсомъ и бѣлилами; въ этомъ случаѣ возшедшіе свинцовые пары вникли въ хлѣбъ и оной заразили. Надобно думать, что зеленою свѣтлою краскою изъ яри выкрашенныя тѣ колеса были мазаны съ бѣлилами; ибо въ свѣтлозеленую краску обыкновенно подмѣшиваютъ бѣлила, и оными ярь разводятъ. Сверьхъ того о самой яри мѣдянки извѣстно, что всякое выкрашенное ею дерево, когда употреблено бывало на очагѣ въ поварнѣ или къ топленію печей, здоровью человѣческому очень вредило. Каждая Хозяйка должна брать примѣръ съ двухъ сихъ плачевныхъ

примѣровъ и впредъ всякое старое крашеное дерево изъ поварни и хлѣбныхъ печей отрѣшить.

14) *Смѣшеніе обыкновенной муки для хлѣбовъ съ разными растѣніями.*

Не въ одни токмо голодныя времена случается, что въ обыкновенную хлѣбную муку или ржаную мѣшаютъ съ разными растѣніями отчасти ко умноженію количества, частью же, чтобъ испорченную муку поправить.

Ячменная мука, вмѣшенная во ржаную муку, даетъ вкусной и здоровой хлѣбъ; только не должно ячменной муки класть много, для того что впрочемъ хлѣбъ будетъ прѣсноватъ, и въ столовомъ употребленіи очень крошится. Сверьхъ того излишняя подмѣсь ячменной муки производитъ и то дѣйствіе, что хлѣбъ таковой въ лѣтнее время скорѣе плѣснѣветъ. Настоящій размѣръ на двѣ доли ржаной муки класть одну долю ячменной; а еще и лучше когда показанную долю ячменной муки еще поубавить, и такъ, чтобъ оная четвертую долю составляла. Тѣсто при вымѣшиваніи должно гораздо перерабатывать, и нѣсколько больше брать кислаго тѣста изъ квашни, нежели мѣсивъ изъ одной ржаной муки, чтобъ хлѣбъ не вышелъ вкусомъ прѣсноватъ. Однакожъ въ деревенскихъ домоводствахъ не рѣдко подмѣсь ячменной муки ко ржаной тогда находятъ способною, естьли въ мочливые

го-

годы рожь очень проростеть, и потому изъ одной ея мука въ тѣстѣ не хорошо всходить, и хлѣбъ легко можеть выйти закаловать. Можно же ржаную муку безопасно съ ячменной перепекать, когда въ которомъ году во ржи много было спорыньи; въ каковомъ случаѣ должно класть третью долю ячменной муки во ржаную засоренную спорыньею; хороше же и тогда ячменную муку мѣшать, когда нужно поправить затхлую или отъ худаго присмотра поврежденную ржаную муку. Чтожъ касается до затхлости муки вообще, должно вѣдать, что никакая мука сему пороку не бываеть столько подвержена, какъ ячменная, почему должно оную гораздо высушить прежде набиванія въ лари. Естьли сіе будеть упущено, получаеть мука сія кромѣ затхлости очень примѣтный горькій вкусъ; изъ чего не льзя получить здороваго хлѣба даже въ смѣшеніи со ржаною мукою.

Овсяная мука и въ изобильныхъ мѣстахъ мѣшается со ржаною, и кромѣ неурожая; происходить же это обыкновенно только въ гористыхъ мѣстахъ, гдѣ по недостатку во ржи должно бываеть хлѣбы печь изъ овсяной муки. Овсяной хлѣбъ легокъ и здоровъ; но въ насыщеніи людей, много работающихъ, далеко не можеть равняться съ обыкновеннымъ ржанымъ хлѣбомъ.

Горохъ иногда подмѣшиваютъ во ржаную муку, и хлѣбъ изъ сего въ печенїи выходитъ очень хорошъ, только гороху въ него подкладывать должно не много; оные удаются иногда отмѣнно хороши и дешевы, почему считаютъ поступать Хозяйственно, мѣшая горохъ ко ржи. Лучшїй размѣръ не больше осьмой доли молоть гороху съ рожью, а впрочемъ хлѣбъ можетъ получить отъ того нѣсколько ярый вкусъ. Хлѣбъ съ гороховою подмѣсью даетъ доброе питанїе людямъ, многое движенїе имѣющимъ. Съ подмѣсью *сочевицы* равное обстоятельство.

Горошекъ иногда также мѣшаютъ и мѣлютъ съ рожью; но оная получаетъ отъ него не токмо несносно ярый вкусъ, но и дѣлаясь тяжела, въ хлѣбахъ не всходитъ, почему подмѣсь сїю не должно считать въ числѣ невинныхъ; онъ же сверьхъ того имѣетъ свойство приключать запоръ. Суровый вкусъ хлѣба съ подмѣсью горошку не допускаетъ, чтобъ и голодной человѣкъ могъ съѣсть онаго столько, сколько чистаго ржанаго хлѣба; а потому, когда нѣкоторые господа пекутъ таковой хлѣбъ для своихъ служителей и поденьщиковъ даже въ урожайные годы, сего похвалить не можно. Еще худое слѣдствїе отъ горошковаго хлѣба то, что употребляющїе оный вскорѣ получаютъ зловонное дыханїе, надмѣнїе чрева и рыгошу. Съ подмѣсью въ рожъ *конскихъ бобовъ*,

бобъ, кои составляютъ отродіе мѣлкихъ бобовъ, равное обстоятельство.

Картофели также кромѣ неурожайныхъ годовъ по извѣстному производству подмѣшиваютъ въ хлѣбное тѣсто. Сказано уже въ шестомъ правилѣ, что вообще отъ картофелей и ихъ питательной силы важнаго въ сытности обѣщать себѣ не можно. Дѣйствіе подмѣшиванія картофелей въ хлѣбное тѣсто съ великими околичностьми, и для того лучше варить оные просто и подавать въ числѣ кушанья, паче же всего въ разсужденіи стола служняго; ибо въ основаніи все равно сваренные особливо картофели ѣсть съ обыкновеннымъ хлѣбомъ и такъ употреблять къ насыщенію желудка.

Тыквы также въ нѣкоторыхъ мѣстахъ мѣшаютъ въ хлѣбное тѣсто. Мясо сего плода обыкновеннымъ образомъ разваривают въ кисель, и мѣсятъ со ржаною мукою; получается изъ того легкій, пышный и ноздреватый хлѣбъ преизряднаго вкуса. Тыква, сама по себѣ въ поправѣ сваренная, имѣетъ надмѣвающую силу, но въ хлѣбѣ того не оказывается. Я не знаю плода, подмѣсью котораго можнобъ было лучше поправить поврежденную муку, какъ сего. Тыквы въ жаркое лѣто по состоянію почвы земной урожаются довольно, и могутъ тогда по причинѣ малаго на нихъ расхода безъ вреда здоровью употребляемы быть въ хлѣбы; но

должно избирать къ сему крупныя и самыя спѣлыя тыквы: ибо неспѣлыя и несладкія удобны только свиньямъ, а не человѣкамъ, и въ послѣднемъ состояніи не могутъ составлять здоровой пищи даже въ смѣси съ лучшею мукою. *Скополій* упоминаетъ, что испытывалъ онъ печь изъ тыквъ хлѣбы: онъ взялъ часть тыковнаго мяса и двѣ части пшеничной муки, сдѣлалъ изъ дрожжей съ этимъ опару и получилъ желтоватой очень вкусной хлѣбъ.

Бѣлую рѣпу сваривъ, мѣшаютъ въ хлѣбное тѣсто и пекутъ; это происходило большею частью въ недавно бывшій недородъ: я тогда нашелъ этотъ хлѣбъ на столѣ одного земледѣльца и оный отвѣдывалъ; рѣпной вкусъ въ немъ былъ очень явенъ, даже и запахъ. Безъ великой нужды, когда рѣпы положено будетъ много, хлѣбъ таковой вкуснымъ не покажется. Я считаю рѣпу невинною подмѣсью въ хлѣбахъ, когда будетъ размѣръ наблюдаемъ.

Желуди въ голодное время также мѣлютъ, и съ обыкновенною мукою мѣшая, пекутъ въ хлѣбы; но какъ желуди дѣлаютъ великой запоръ, то хлѣбъ съ ними должно объявить совершенно нездоровымъ. Кто же хочетъ составить изъ нихъ здоровую пищу, должно желуди вылущивъ, положить въ холодную воду, почасту оную сливая, перемѣнять свѣжею,

и

и тѣмъ ихъ выщелочивъ, засушить послѣ въ хлѣбной печи; таковымъ образомъ приготовляютъ ихъ ко употребленію вмѣсто кофе (*).

Корни собачины или *повоя* травы въ послѣднюю дороговизну также мѣшали въ хлѣбы; оные высушивъ, должно отъ песку и земли хорошо очистить, мѣлко скрошить и тогда молоть. *Линней* одобряетъ корни сіи ко употребленію въ хлѣбы. Не много тому лѣтъ прошло, какъ я ѣлъ таковой хлѣбъ у одного моего пріятеля, который называлъ онъ *здоровымъ хлѣбомъ*. Можно удержать при немъ это названіе, ибо собачина или травной корень признанъ за вѣрное лекарство; хлѣбъ изъ него столько пріятенъ вкусомъ, что можетъ и кромѣ неурожая быть на столѣ господскомъ, а особливо въ намѣреніи здороваго хлѣба.

Множайшія иныя подмѣси въ хлѣбъ, изобрѣтенныя нуждою ко утоленію голода, я пропускаю; можно объ оныхъ вообще заключать потому, какъ подмѣсь считать удобно, сильно ли, худо ли питающею,

(*) Кофе этотъ по недавно напечатанной на рускомъ языкѣ книжкѣ вошелъ въ славу; я оный пилъ и нашелъ, что оный вкуснѣе всѣхъ поддѣльныхъ; но знакомые мои, хотѣвшіе оный по предписанію обратить въ лекарство, отъ ежедневнаго употребленія получили исправный запоръ. Извѣстно впрочемъ, полезны ли запоры въ какой нибудь болѣзни.

ющею, здоровою или нездоровою, и явно вредною. Какимъ же образомъ приготовлять тѣсто для хлѣбовъ и поступать въ печенїи оныхъ, чтобъ имѣть прямо здоровый и вкусный хлѣбъ, о томъ въ слѣдствїи сего Сочиненїя въ особливой главѣ обстоятельно предложено будетъ.

15) *Должно привыкать ѣсть какъ легкiя, такъ тяжело варимыя пищи, не придерживаясь къ тому или иному роду единственно и не привыкая.*

Сколько хорошо по четвертому правилу ѣсть мѣшая мясныя пищи съ состоящими изъ растѣнїй, столькожъ не полезно придерживаться къ пищамъ единственно только легкимъ и не избѣгать тяжелыхъ, и ѣсть единственно одинъ только изъ двухъ сихъ родовъ пищи. Само по себѣ разумѣется, что болѣзни и предписанїя нашихъ врачей не запрещаютъ намъ воздерживаться отъ тяжеловаримыхъ пищъ навсегда или на время.

Легко варимыя желудкомъ пищи тѣ, къ раздѣленїю, распущенїю и превращенїю коихъ въ питательную гущу желудокъ не употребляетъ труда, а потому сильнымъ движенїемъ спомоществовать въ томъ ему нѣтъ нужды; почему оныя либо мягкїя и сочныя, или мягкїя и удобно растирающїяся.

И такъ къ сему роду пищъ надлежатъ мяса молодыхъ четвероногихъ животныхъ, и тѣхъ, кои изъ нихъ средняго возраста. Дикїя и дворныя птицы, не имѣю-

имѣющія твердаго мяса, каковы: фазаны, рябцы, дрозды, кулики, жаворонки и еще дробнѣйшія птички, коихъ по окончаніи вывода молодыхъ ловятъ на птичій клѣй и тайниками. Между дворными птицами имѣютъ удобоваримое въ желудкѣ мясо молодыя индѣйки, цыплята, также каплуны, когда жирны и нестары, также взрослыя куры въ равныхъ обстоятельствахъ, и молодые голуби. Яйца, въ смятку сваренныя и свѣжія, къ сему же надлежатъ. Изъ рыбъ считаютъ Діэтики легко варимою пищею тѣхъ, кои имѣютъ сухое, дробное или мягкое и сочное тѣло, каковы форели, малыя щуки, караси, налимы, уклѣйка, пискари, окуни, ерши, плотва, мурены и малые раки. Легковаримыя пищи изъ царства растѣній тѣ, кои мягки и сочны, а особливо мягко сваренные корни, какъ-то сахарные, петрушечные, морковь, свекла, бѣлая свекла, скорсонера, овсяное коренье и спаржа. Изъ поваренныхъ травъ слѣдующія: мягкая красная капуста, Савойская и цвѣтная капуста, шпинатъ, щавель, зеленой горохъ и фазоли молодые. Легко варимыя желудкомъ мучняныя пищи: пеклеванный хлѣбъ, сухари, бисквиты, миндальныя пирожныя, въ кои употребляютъ мягко столченой миндаль. Изъ сырыхъ овощей за легкія можно считать: вишни, землянику, чернику, смородину, малину, ежевику, также груши, имѣющія

тающее во рту тѣло, или кои такъ во рту разжевываются, что кромѣ соку ничего не останется; къ сему надлежатъ бергамоты, бѣлое и сѣрое масло называемые, виргулезы, длинные зеленые, и тому подобные. Всякій вареный свѣжій овощъ, также сушеныя сливы, можно считать за легко варимую пищу. *Цюкертъ* говоритъ о нихъ: многія изъ вышеназванныхъ пищъ, особливо же корни и овощи содержатъ въ своихъ рухлыхъ промежкахъ много воздуха, который въ желудкѣ освободясь, можетъ нанести отягощеніе; однакожъ не должно сихъ пищъ потому считать тяжело варимыми, что онѣ производятъ *надмѣніе чрева*; во многихъ болѣзняхъ помыслить объ этомъ полезно. Чѣмъ слабѣе желудокъ и кишки, тѣмъ больше воздуха изъ сваренной пищи освобождается, и тѣмъ больше больной терпитъ отягощенія; почему выздоравливающіе, коихъ желудокъ не получилъ еще прежней крѣпости, или въ продолженіи болѣзни ослабили оный многимъ питьемъ и тонкими влажными пищами, стараются вкушать легкія и лучшія пищи, но со всею воздержностію не рѣдко страшнымъ припадкамъ подвергаются, кои не отъ инаго чего, какъ отъ надмѣнія чрева происходятъ; по сему въ это время въ выборѣ пищи не должно дѣлать ошибки, но посредствомъ умѣреннаго изгонянія вѣтровъ, исподовольнымъ

нымъ укрѣпленіемъ кишокъ и чрезъ искусное приготовленіе пищи больному облегченіе доставить стараться надлежитъ.

Тяжело-варимыя желудкомъ пищи не токмо тѣ, кои безсочны, сухи, жестки и тверды, но также и тѣ, которыя хотя сами по себѣ и рухлы, но содержатъ вязкую, грубую и густую мокроту. Называютъ ихъ *суровыми и прочными пищами* потому, что онѣ сытны, и какъ требуютъ должайшаго времени къ своему сваренію, а потому должны пробывать въ желудкѣ долѣе легкихъ пищъ, то и работящихъ защищаютъ отъ скораго проголоданія. Происходитъ сіе также отъ пищъ, густую и тугую мокротливость въ себѣ содержащихъ, коихъ слабой желудокъ скоро одолѣть и переработать не можетъ. По сему къ тяжело-варимымъ пищамъ надлежатъ изъ царства животныхъ, однакожъ однѣ другихъ больше, дикіе быки, буйволы, лоси, свиньи, бараны, козы, серны, морскія свиньи, глухіе тетерева, скворцы, дятлы, воробьи, гуси, утки, лебеди, павлины, журавли, раковины, улитки, морскіе раки, густо сваренныя яйца, старой сыръ, копченое и соленое мясо. Изъ *рыбъ* неудобоваримы всѣ тѣ, у которыхъ тѣло тучное и мокротливое, какъ-то угри, сомы, бѣлыя рыбицы и всѣ крупныя рыбы, паче же всего копченыя или въ разсолѣ, каковы лососи, сельди, миноги, треска, и тому подобныя.

Изъ

Изъ царства *растѣній* состоятъ въ классѣ тяжело-варимыхъ плотные, тяжелые, булавистые корни, каковы картофели, земляные орѣхи, земляные каштаны, всѣ стручковые плоды вообще, какъ то горохи, бобы, сочевица, горошекъ и проч. мучняныя пищи, трюфели, грибы, сморчки и проч. Въ разсужденіи сихъ тяжелыхъ пищъ дѣло состоитъ лишъ въ томъ, чтобъ желудокъ ихъ хорошо переварилъ, въ противномъ случаѣ возбудятъ онѣ тошноту, недостатокъ алча, давленіе въ желудкѣ, лихорадку желудочную и засореніе крови густыми мокротами. Работящему пищи таковыя не вредятъ, не имѣющимъ же таковаго движенія, пищъ сихъ должно вкушать съ умѣренностію, то не получатъ они и не скажутъ, на желудкѣ какъ камень, каковымъ образомъ жалуются тунеядцы и слабые послѣ пищи неудобоваримой. Съ умѣренностію и порядкомъ вкушеніе сихъ пищъ, а притомъ съ перемѣною пищъ легковаримыхъ, всегда будетъ наше тѣло, хотя бы оное и не къ крѣпкимъ сложеніямъ надлежало, питать и содержать самымъ лучшимъ образомъ. Здѣсь долженъ я включить мнѣніе часто поминаемаго *Д. Цюкерта* о полезной и нашему алчу соразмѣрной перемѣнѣ легкихъ и тяжелыхъ пищъ во всемъ онаго пространствѣ. Легко понять, говоритъ онъ, что легкія и мягкія пищи способнѣе для нѣжныхъ, слабыхъ и таковаго

ваго рода особъ, кои ведутъ сидячїй родъ жизни и мало работаютъ, такъ какъ твердыя, тяжелыя и суровыя пищи для крѣпкихъ и рабочихъ людей. Между тѣмъ здоровому человѣку къ сохраненїю своего здоровья очень совѣтую, чтобъ онъ не привыкалъ слишкомъ къ одному роду пищи со исключенїемъ другихъ. Хотябъ кто имѣлъ нѣжное тѣла устроенїе и слабое сложенїе: хорошо однако, чтобъ иногда употреблять суровыя и тяжелыя пищи, а съ оными благоразумно перемѣнять пищи легкїя. Тѣ пищи хотя слабому желудку варить и тяжело, но для сего избѣгать ихъ не должно, *но только меньше оныхъ съѣдать, нежели какъ люди крѣпкаго сложенїя*: тогда можно себя удержать въ множайшихъ силахъ, нежели содержавъ себя только на мягкой пищѣ, которая въ послѣдствѣ еще болѣе ослабляетъ и человѣка къ тяжелой работѣ совсѣмъ не способнымъ учиняетъ. *Французъ* и *Италїянецъ* съ своими супами, салатами и рагу въ прочности тѣла и способности къ безпрестаннымъ работамъ далеко долженъ уступить *Померанцу* и *Вестфальцу*, привыкшимъ съ молодости къ копченому мясу и суровому хлѣбу. По сему видимъ мы, что въ городахъ знатные на мягкой пищѣ воспитанные люди бываютъ столько нѣжны, чувствительны и къ труднымъ работамъ совсѣмъ неспособны; напротивъ на грубой пищѣ воспитанные гра-

граждане меньше подвержены болѣзнямъ, и сильныхъ движенїй съ тяжелыми работами не ужасаются. Опытность научаетъ насъ далѣе, что люди, въ мягкихъ и полносочныхъ пищахъ любимое свое кушанье составляющїе, бываютъ не токмо полнокровны и получаютъ пухлое тѣло, но и чрево имѣютъ мало отверзто, и даже часто запорами страждутъ; ибо пищи сїи оставляя сами по себѣ мало нечисти, а притомъ не довольно переваренной, чтобы давленїемъ своимъ могли понудить кишки къ испражненїю. Почему сїя нечисть остается долѣе въ кишкахъ лежащею, совершенно въ оныхъ портится и составляетъ гнилое вещество, которое мало помалу въ кровь вступаетъ и къ многимъ болѣзнямъ подаетъ причину. И такъ здоровому человѣку должно то Дїэтическое правило довольно наблюдать: что ему полезно въ выборѣ пищъ изобрѣсть перемѣну между сильно и слабо питающими, легко и тяжело варимыми желудкомъ, твердыми и мягкими пищами; таковымъ образомъ пойдетъ онъ тѣмъ среднимъ путемъ, которымъ избѣгнетъ вреда, неминуемо произойти имѣющаго отъ вкушенїя безпрестаннаго одного рода пищи. Онъ долженъ ѣсть иногда похлебки, мягкое мясо, молочныя пищи, яйца въ смятку и бѣлый хлѣбъ, иногда хлѣбъ рѣшетной, стручковые плоды, капусту и копченое мясо. Съ таковымъ перемежнымъ

нымъ выборомъ при неминуемыхъ случаяхъ, гдѣ онъ принужденъ будетъ ѣсть что поставлено, а не то, чего бы онъ хотѣлъ, учинится онъ привыченъ ко всякимъ пищамъ; онъ не потерпитъ отягощенія слѣдующаго по вкушеніи пищъ, къ которымъ не привыченъ. ——

16) *Въ перемѣнѣ пищъ, легко варимыхъ желудкомъ съ тяжелыми, не должно однако ѣсть пищъ, другъ другу противныхъ.*

Уже въ перьвомъ Отдѣленіи перьвой Части *Хозяйки* въ Діэтическихъ правилахъ для стола служняго показано о *согласіи между собою пищъ.* Предшедшее правило о перемѣнѣ пищъ по мѣрѣ того, легко или тяжело оныя варимы, слабо или сильно питательны, не должно насъ къ тому приводить, чтобъ за однимъ столомъ ѣсть пищи, между собою несогласныя и причиняющія чреву надмѣніе, боль, рѣзъ и поносъ; сколько не полезно это за столомъ служнимъ, тѣмъ паче не извинительно въ столѣ господскомъ. *Д. Цюкерта Медицинская столовая книга* на Нѣмецкомъ языкѣ говоритъ объ этомъ такъ: Когда ѣсть за столомъ разныя между собою противныя пищи, произойдетъ въ желудкѣ особливое возмущеніе, много беспокойства приключающее, и не можетъ составлено быть ни изъ чего столько между собою единообразнаго питательнаго соку, какъ изъ простыхъ пищъ. Коренья, поваренные и молочныя пищи, молоко и

ка-

капуста, или овощъ, или пиво, или иныя кислыя вещи, капуста и пиво, корни и овощъ, мучняныя пищи и сладкія вещи; всѣ это вещи отнюдь между собою несогласныя, приключающія надмѣніе, боль животную, рѣзъ и поносъ. Ипохондрическія, слабыя и таковыя особы, кои подвержены животной боли, отъѣзжаютъ обыкновенно съ пировъ и обѣдовъ знатныхъ особъ въ худомъ состояніи, хотя бы и умѣренность въ пищѣ и пойлѣ наблюдали; потому что желудокъ ихъ отъ различныхъ кушаній, кои въ немъ въ споръ входятъ, весьма непріязненно содержится. Мадамъ получаетъ такъ называемые пары, тошноту, обмороки; она можетъ быть кушала меньше, нежели обыкновенно въ домѣ своемъ; но оставшіеся въ желудкѣ промежки вскорѣ наполняются вѣтрами, разрѣшающимися изъ разныхъ купно въ броженіе пришедшихъ пищъ. Равное происходитъ съ ипохондрикомъ, которой у пріятеля своего хотя ѣлъ мало, но несогласныя между собою пищи; онъ получаетъ нечаянно свой ипохондрическій припадокъ и тѣмъ сильнѣйшій, чѣмъ долѣе за столомъ просидитъ. ——

Сколько осторожна по сему должна быть Хозяйка въ приготовленіи и поставленіи на столъ несогласныхъ между собою пищъ, столько прекрасно и похвалы достойно то, когда она съ ужина взираетъ на столъ обѣденный, и оные ме-

между собою въ приличную связь приводитъ. Въ обѣдѣ поданы были молочныя пищи, что въ ужинѣ можетъ быть пристойнѣе, какъ соленая рыба? Въ обѣдѣ поставлена была суровая и чрево легко запирающая пища, что въ ужинѣ послѣ оной приличнѣе, какъ похлебка, приводящая чрево въ открытїе, каковы похлебка изъ вишенъ и другїя, тому подобныя? Въ обѣдѣ поданы были щи, или иное надмѣнїе приключающее блюдо: сколько прилична къ сему ввечеру похлебка тминная? Въ обѣдѣ ѣли кислыя пищи; здоровью и алчу не хорошо услужено будетъ, когда ввечеру опять подавать кислыя пищи, лучше къ сему прилична молочная похлебка; еще лучше овсяная кашица, гороховая похлебка и тому подобныя. Столько должно искусной и осторожной Хозяйкѣ стараться о своемъ и своихъ здоровьѣ, и не токмо въ одномъ только обѣдѣ избѣгать несогласныхъ между собою пищъ, но даже обѣдъ и ужинъ приводить взаимно въ дїэтическую связь.

17) *Тронувшаяся или загнившая дичина.*

Во многихъ домахъ есть обыкновенїе дичину какъ четвероногихъ, такъ и пернатыхъ животныхъ до тѣхъ поръ держать, пока оная придетъ въ гнилость; въ этомъ приняли столько испорченный вкусъ, что свѣжую дичину и нетронувшуюся даже пренебрегаютъ. Я самъ въ молодости моей препровелъ нѣсколько времени въ знат-

ныхъ домахъ, гдѣ сїе превратное обыкновенїе принято, и въ которыхъ дичину даже въ самое теплое время не прежде употребляютъ, какъ уже заведутся въ ней черви и произойдетъ великая вонь. Мяса хотя должно замаривать, однакожъ чрезъ гнилость не приводить въ крайнюю степень броженїя; можно ли изъ таковаго съ намѣренїемъ загноеннаго мяса обѣщать себѣ здоровое питанїе? Въ оправданїе словъ моихъ привожу я Англичанина Г. *Вилїамса*; онъ пишетъ: Всѣ пищи изъ тѣлъ животныхъ, послѣ того, какъ оныя къ предуготовленїю будутъ начисто вымыты, должны до тѣхъ поръ повисѣть на открытомъ воздухѣ, какъ ихъ фибры и мускуловатыя части нѣкоторымъ образомъ утратятъ свою вязкость, но не столько, пока утратятъ свою естественную сладость; ибо мяса въ самое то мгновенїе, когда загнивать начнутъ, т. е. когда ихъ летучїя алкалическїя части столько распущены будутъ, что запаху учинятся чувствительны, дѣлаются человѣческому тѣлу вредны, не даютъ добраго хилуса (сокъ, изъ коего превращается кровь), и вкушенїе онаго каждому, имѣющему вкусъ неиспорченный, не прїятно. Время, потребное ко умягченїю пищъ по состоянїю оныхъ и различїю погоды, можетъ быть длиннѣе и короче. ——

18) *Какъ опредѣлить Дiэтически степень варенiя и жаренiя мясъ.*

Главное дѣло въ приготовленiи пищъ относится къ тому, чтобъ тѣ дѣятельныя непремѣнныя частицы, коими надобно воспользоваться, остались безъ перемѣны въ своемъ естественномъ состоянiи. Во второмъ Отдѣленiи первой Части *Хозяйки* и въ XIV всеобщемъ правилѣ о жаренiи сказано уже, каковаго состоянiя оное должно быть, чтобъ удержало лучшую свою доброту для вкуса и здоровья. Докторъ *Вилiамсъ* какъ въ разсужденiи варенаго, такъ и жаренаго мяса объясняется слѣдующимъ образомъ: Пищи изъ тѣлъ животныхъ должно простымъ способомъ и безъ лишнихъ приправъ столько жарить, варить или парить, пока жаръ ихъ совсѣмъ прохватитъ, но не столько, чтобъ испекло изъ нихъ отчасти добраго ихъ сока, или по крайней мѣрѣ не такъ долго, чтобъ утратилось изъ нихъ больше, нежели только изъ наружныхъ ихъ частей исходящаго, и не столько долго, пока красный ихъ сокъ дѣйствiемъ огня много своего цвѣта утратитъ. Поступая таковымъ образомъ, будутъ мяса въ величайшемъ совершенствѣ ко употребленiю въ пищу; будутъ оныя легче къ сваренiю желудочному, соки ихъ лучше и человѣческому тѣлу полезнѣе.

Вообще человѣки въ разсужденiи сего предмета очень ошиблись; толико приня-

тое мнѣніе, что мясныя пищи не здоровы, пока дѣйствіемъ огня въ приготовленіи почти совсѣмъ изсушены не будутъ. Французская мода приготовленія мясъ столькожъ много естеству противна и столькожъ странна сама по себѣ, какъ и другіе ихъ обычаи. Когда пищу сильно уварить, будетъ иная суха и тяжела для желудка; когда оную сильно ужарить, мягкое ея свойство перемѣнится, жиръ сдѣлается какъ бы ржавъ, и получитъ, подобно какъ и худощавое мясо, нѣкоторый степень остроты, тѣлу человѣческому несказанно вредной. ——

Въ помянутой Части *Хозяйки* научаемо было уже, что образъ варенія и жаренія должно разумѣть совершенно; было бы противъ намѣренія варенія и жаренія, когда бы внутри мяса осталась сырая и неперемѣнившаяся еще кровь: иное дѣло съ краснымъ сокомъ, иное опять кровавое, и потому еще сырое мясо; въ послѣднемъ случаѣ конечно мясомъ или жаркимъ должно гнушаться, и не можно онаго тогда назвать здоровымъ. Хозяйкѣ надлежитъ только огонь такъ учреждать, чтобъ вышло мясо сочное, а притомъ совершенно изжарившееся, о чемъ въ перьвой Части *Хозяйки* нужное обстоятельно предложено.

Впрочемъ меня и Г. *Виліамса* лучше разумѣть будутъ, когда настоящая доброта вренаго мяса будетъ опредѣлена; а именно, когда нужно только мясо само

по

по себѣ, а не отваръ изъ него, должно и варить оное сообразно сему намѣренію. И наши Хозяйки поступаютъ въ перьвомъ случаѣ справедливо, когда силу и сокъ мяса въ вареніи сберегаютъ, приставляя оное на огонь и уваривая въ горячей водѣ; инако же поступаютъ онѣ, желавъ получить добрый изъ мяса отваръ, и вытягивая всю силу мяса въ воду: онѣ приставляютъ тогда мясо въ холодной водѣ, даютъ сначала оному умѣренный жаръ и постепенно прибавляютъ огонь до вскипѣнія; въ этомъ вареніи мясо теряетъ изъ себя весь сокъ, но въ таковомъ случаѣ взираютъ не на мясо истощенное, а на крѣпость извлеченнаго изъ него отвара. Уваривають этотъ отваръ иногда до густоты студени, и опять разводятъ кипяткомъ; или приготовляютъ изъ него питательную похлебку. Когда умѣреннымъ вареніемъ извлечется изъ мяса тонкая и легкая похлебка, то оную вмѣсто воды наливаютъ на свѣжее мясо, и изъ сего также сокъ вареніемъ извлекаютъ. Когда нѣтъ сего намѣренія, то отъ истощанія мяса должно беречься, дабы не подать на столъ пищи, не содержащей питанія и тяжелой для желудка.

19) *Во употребленіи въ пищи пряностей должно блюсти порядокъ и размѣръ, также домашнія пряности иностраннымъ предпочитать.*

Пряныя приправы въ нашихъ пищахъ необходимы, потому что отчасти спо-

спѣшествуютъ сваренію вкушенныхъ пищъ, частью же защищаютъ насъ отъ гнушенія, неминуемаго въ нѣкоторыхъ неприправленныхъ пищахъ. Дѣйствіе же пряностей очень различно, потому что однѣ желудокъ укрѣпляютъ, другія къ сильнѣйшему и частому червеобразному движенію поощряютъ, иныя его согрѣваютъ, еще иныя имѣютъ свойство пищи умягчать и облегчать оныя къ удобнѣйшему сваренію; что послѣднее больше всего происходитъ отъ соли и масла коровьяго или иныхъ тучностей. Къ достиженію сего намѣренія не нужна чрезмѣрность разныхъ приправъ, и произойдетъ излишество въ то самое мгновеніе, когда не останешься при мѣрѣ, кою легко познать можно, и таковой, которая къ достиженію сего добраго намѣренія уже достаточна. Порокъ то составляетъ, который здѣсь осуждается, когда лакомыя уста потребуютъ, чтобъ пряности и приправы удовлетворяли испорченному ихъ вкусу, причемъ здоровье тѣла долголь, коротколь пострадетъ.

Д. *Виліамсъ* очень возражаетъ противъ непомѣрнаго употребленія пряныхъ зелій. Послѣ того, какъ показалъ онъ вредность горячихъ напитковъ, безмѣрно молодыми людьми употребляемыхъ, продолжаетъ онъ говорить таковымъ образомъ: Всѣ сіи горячіе и воспаляющіе напитки вредятъ, такъ что употребленія ихъ доλго

лго протянуть не можно безъ того, чтобъ кровь и соки не наполнили сосудцевъ многими острыми частицами, и не положили основанія къ подагрѣ и другимъ хроническимъ болѣзнямъ; равно какъ приключаютъ это пищи, горячими пряностьми, солями и кислотами приправленныя. —— Можно вѣрить, что Французское поваренное искусство, этотъ бичь человѣческаго рода, которое изобрѣтено самою распутностію, больше молодыхъ людей изтощаніемъ похитило, нежели всѣ войны въ Европѣ вообще; а множество тѣхъ, которыхъ крѣпкое сложеніе привело въ состояніе скоропостижному дѣйствію онаго воспротивиться, учинило жертвою подагры и иныхъ хроническихъ болѣзней.

Тѣ бѣдные обманутые смертные, кои жертвою сего учинились, не понимаютъ того, что это усильное щекотаніе, отъ котораго ихъ фибры и нервы малое чувствованіе получаютъ, чрезъ частое того же повтореніе отвердѣвъ, чувствительности лишаются; и что самыя сіи часто повторяемыя вещи не токмо въ количествѣ, но и въ качествѣ прибавляются, дабы въ силахъ были произвести желаемое дѣйствіе, такъ что наконецъ не знаютъ, за что приняться, и каждый столъ ихъ прибавляетъ того вѣсу, которымъ ослабленныя и усыпленныя ихъ фибры придавляются, кровь воспаляется, острыми частицами наполняется и тон-

чайшіе сосуды затыкаетъ. И когда натура не будетъ довольно сильна сію отяготительную остроту посредствомъ болѣзненнаго нападенія подагры или инаго критическаго испражненія извергнуть, и дѣйствіе ея удержать для малой передышки, то должна непосредственно отъ сего побужденія произойти гектическая горячка и жизни конецъ учинить.

Развратная распутность (ибо инако оную назвать не можно) и чувственное удовольствіе въ наши дни до таковой высоты достигли, что даже въ классѣ тѣхъ, кои не находятся въ состояніи пользоваться Французскою поварнею, есть обманутые люди, кои съ ежедневною своею пищею всасываютъ ядъ, не познавая онаго слѣдствій. Предки ихъ довольны были употребленіемъ въ пищу свою обыкновенныхъ животныхъ и растѣній: они были просто одѣты, и жили умѣренно по предписанію натуры; они употребляли тѣлесныя упражненія, и представляли себя, сколько возможно, открытому воздуху къ поддержанію упругости нервъ и фибръ своихъ, а потому рѣдко имѣли подагру, или иныя въ нашъ вѣкъ преимущественно господствующія хроническія болѣзни. Нынѣ никто не захочетъ ѣсть просто свареннаго мяса, естьли оное не будетъ приправлено перцомъ, или иными горячими пряностьми, солеными отварами разнаго рода, чеснокомъ, лукомъ, пыреемъ и иными остры-

острыми, горячими и воспаляющими вещами; самое рыбное блюдо считают негодным ко вкушенiю, естьли сдѣлано оное безъ перцу, ренскаго уксусу и крѣпкаго соуса; и когда сiи острыя и горячiя вещи желудку беспокойство приключаютъ, начинаютъ полоскать оной крѣпкими винами и горячими ликерами, и таковымъ образомъ кровь наполняется тѣми острыми и горячими частицами, кои полагаютъ основанiе ко всякимъ хроническимъ болѣзнямъ. ——

Сочтутъ ли сiе поревнованiе онаго Островитянина въ разсужденiи своихъ столько не Дiэтически въ отношенiи къ употребленiю пряностей, живущихъ сограждан излишественнымъ? По крайней мѣрѣ не приведутъ ли насъ въ задумчивость его наблюденiя, когда онъ говоритъ, что у предковъ его земли подагра и иныя хроническiя болѣзни меньше господствовали? Можетъ быть кто нибудь вздумаетъ отвѣтствовать на это, что сiи болѣзни здѣсь въ Нѣмецкой землѣ не таковы всеобщи какъ въ Англiи. Положимъ такъ, что въ Англiи больше людей, одержимыхъ хроническими болѣзнями, нежели въ Нѣмецкой землѣ; но не имѣемъ ли и мы оныхъ больше предъ прежнимъ и больше слишкомъ? Не Французское ли даже въ нѣкоторыхъ домахъ средняго состоянiя слишкомъ подражаемое поваренное искусство помянутыя болѣзни и да-

же гектическїе припадки въ нѣкоторыхъ возбудило и поддержало? Въ слѣдствїе моихъ замѣчанїй еще то счастїе для моихъ земляковъ, что они ежедневно охотно и много ѣдятъ потравъ, чрезъ что острота излишнихъ пряностей въ нѣкоторыя пищи завертываясь, меньше вредна учиняется. Большею частью примѣтилъ я, что тѣ изъ насъ перьвые избѣгаютъ отъ болѣзней, приключаемыхъ чрезмѣрно пряностїю приправленнымъ кушаньемъ, кои съ молодости привыкли ѣсть много хлѣба за столомъ съ мясомъ и соусами; ибо это съѣдаемое за столомъ многое количество хлѣба производитъ отчасти то же дѣйствїе, какъ потравы и густыя пищи, частью же многое хлѣбояденїе препятствуетъ много съѣдать пряностьми напитанныхъ пищъ, или большею частью оными насыщаться. Великїе ѣдуны мяса и охотники до излишне приправленныхъ пряностьми пищъ, ядущїе мало хлѣба или потравъ, между нами болѣе тѣмъ припадкамъ бываютъ подвержены, противъ которыхъ ревнованїе вышеписаннаго Англичанина ополчается.

Многїе изъ насъ могутъ худое дѣйствїе излишне пряностьми набитыхъ пищъ вскорѣ по вкушенїи оныхъ замѣтить. Волненїе крови, выступающїй потъ, чувствительный жаръ въ желудкѣ, беспокойный и прерываемый сонъ, и тому по-

подобное суть скорые свидѣтели о излишествѣ пряности, и притомъ остерегатели, чтобъ мы мало помалу здоровья нашего совсѣмъ не разрушили.

Очень похвально, что столько многія Хозяйки изъ благоразумной бережливости умѣютъ пищу приправлять мягкими нашими домашними пряностьми такъ, что оная вкусу нашему нравится, не столько стрекча ротъ, какъ большая часть острыхъ иностранныхъ изъ Восточной и Западной Индіи привозимыхъ къ намъ пряностей. Петрушка, шалфея, тиміанъ, чеборъ и базиликъ дома родятся, но сколько можно придать оными вкусу пищамъ? Можно сими и другими подобными домашними приправами доставить пищамъ мягкій отличающійся вкусъ, не возбуждая волненія въ крови или воспаленія оной, ни сильнымъ стрекотаніемъ не возбуждая нашихъ нервъ и фибръ.

Я желаю, поелику повара обыкновенно дѣлаютъ погрѣшность набивать пищи излишне иностранными пряностьми, и чрезъ то учиняться учителями многихъ Хозяекъ, имъ подражающихъ, чтобъ обходились онѣ съ пощадою съ человѣческимъ тѣломъ, какъ-то нѣкоторые дѣйствительно исполняютъ, и коихъ мы за образцевъ считать должны, что они вреднаго изъ Французскаго г. вареннаго искусства не заимствуютъ. Одного изъ нихъ я зналъ, котораго въ разсужденіи того, что оной

оной послѣ учинился Экономическимъ Писателемъ, и умеръ за нѣсколько лѣтъ Королевскимъ Прусскимъ Камеръ-Совѣтникомъ, безъ наименованія не оставлю. Это былъ *Петръ Кретшмаръ*, которой находясь еще поваромъ, весьма прославился учрежденіемъ своихъ кушаній, что онъ употреблявшимъ его столъ предлагалъ самыя здоровыя пищи, умѣренно и болѣе домашними пряностьми приправленныя. Кушанье его изъ всѣхъ Академическихъ трактирщиковъ было вкуснѣйшее, и многіе еще живые участники его стола воспоминаютъ объ ономъ поднесь съ удовольствіемъ. Я въ честь его могу сказать, что не по теоріи, но съ дѣйствительной практики писано въ Трактатѣ его о *поправленіи Вельможескихъ поваренъ и стола.* Какъ состояло въ числѣ Академическихъ учениковъ всегда много юношей разнаго состоянія, то пищи, кои готовливалъ онъ для знатныхъ изъ нихъ, бывали всегда мастерскія и самыя вкусныя, которыя онъ (хотя въ вышнемъ опредѣленіи) показалъ въ помянутомъ Трактатѣ. Поелику я досель заставлялъ вмѣсто себя говорить нѣкоторыхъ врачей, то и изъ сего примѣрнаго повара приведу сюда нѣчто, ибо его ученіе можно счесть реформаціею употребительнаго нынѣ Французскаго повареннаго искусства. Я уповаю потому Читательницамъ моимъ сдѣлать угодное, когда я ихъ поведу въ училище

къ

къ повару настоящему, и ему собственно препоручу слово.

Фрикасе, говоритъ онъ, рагу, паштеты на блюдахъ, пупетоны, меритоны, и тому подобныя извѣстны, и сколько разныхъ родовъ кореньевъ, травъ и пряностей въ оныя надлежатъ, также знакомо, которыя, естьли будутъ употребляемы въ нѣкоторомъ размѣрѣ и не противорѣчуще, удержать должно. Напротивъ должно, чтобъ крайне вредную пряность, которую въ самомъ томъ же климатѣ возростшіе Индѣйцы мало употребляютъ, (а именно въ содержаніи къ нашему употребленію), у насъ Европейцевъ совсѣмъ оставить, или употреблять хотя, но очень мало, къ чему въ знатныхъ домахъ обыкновенно присовокупляютъ горячій напитокъ, чѣмъ жизнь укорочивается. Жюсъ и кулисъ (*) составляютъ какъ бы два начала, на которыхъ всякое горячее мясное кушанье основывается, кои и удержать слѣдуетъ; только всему слѣдуетъ оставаться въ своемъ равенствѣ, и чтобъ немногіе употребляли бульо̂ны, жюсы и кулисы во всякія кушанья, но когда будетъ похлебка изъ куръ, класть бульо̂нъ, жюсъ и кулисъ изъ куръ же вываренный и извлеченный; то же разумѣется о мясахъ

(*) Что значитъ жюсъ и кулисъ, о томъ смотри объясненіе въ седьмой Части; пріискать оное можно въ Указателѣ, въ концѣ книги находящемся.

сахъ разнаго рода и другихъ вещахъ. (Это не составитъ излишества, чтобъ отваръ изъ телятины съ отваромъ, или жюсомъ и кулисомъ изъ говядины мѣшать, и сею примѣсью учинять сильнѣе и вкуснѣе; предположивъ однако, что тотъ или другой отваръ нескладными подмѣсями или пряностьми смѣшенїю сему не препятствуетъ). Фрикасе и рагу должно составлять также не изъ различныхъ смѣсей, какъ-то говяжьихъ языковъ, пѣтушьихъ гребешковъ, карповыхъ языковъ, скотскихъ языковъ, телячьяго сладкаго мяса, и тому подобное. Когда рагу красное, довольно подложить въ него сморчковъ или трюфелей; естьли бѣлое, печерицъ и тому подобное. Пупетонъ, меритонъ, фрикандо, натурель (этотъ поваренной терминъ мнѣ не знакомъ, чтобъ составлялъ онъ названїе особливаго блюда, сколько видно по отличительнымъ знакамъ въ подлинномъ сочиненїи; почему должно такъ разумѣть, что пупетонъ, меритонъ и фрикандо готовить больше натурально, то есть просто, не много художествуя, или чрезъ многїя противныя подмѣси между собою, а особливо пряныхъ зелїй, необратить бы ихъ во вредную пищу), ала добе (съ виномъ, частью воды, уксусу и цѣлкомъ положенными пряностьми сваренная мясная пища какъ изъ пернатыхъ, такъ и четвероногихъ животныхъ) лѣтомъ составляютъ доброе холодное кушанье, а осо-

особливо въ дорогѣ; только надлежитъ наблюдать умѣренность въ положенiи корней, травъ и пряностей, также, чтобъ варимое съ оными уварено было гораздо. То же наблюдается и съ распарнымъ ала брезомъ (душеное кушанье), въ противномъ случаѣ перьваго сила съ отваромъ будетъ вылита за окно, а тучность расточена безполезно; сколькожъ силенъ и прекрасенъ будетъ отваръ перьвыхъ съ жюсомъ или кулисомъ того же рода, а тучность послѣдняго по крайней мѣрѣ не годитсяль къ поджариванiю муки? Но какъ это относится до бережливости, правило сiе къ сожалѣнiю при Дворѣ не служитъ; между тѣмъ довольно того, что разумѣютъ меня повара, для которыхъ собственно я и пишу.

Курица, сваренная въ глиняномъ горшкѣ безъ всякой травы или корней, конечно дастъ хорошую, питательную и вкусную похлебку; оная можетъ служить вопервыхъ сама собою, или подбитая яичными желтками, и налитая на ломти поджареннаго папушника; вовторыхъ съ клюцками, либо изъ сыраго или свареннаго куринаго мяса збитыми, или въ хлупь, взрѣзанную начиненнымъ фаршемъ; опять съ клюцками изъ папушника, или съ селлерееюю, или петрушкою, или овсяными кореньями, и такъ далѣе; равнымъ образомъ засыпанная крупами, пшеномъ и проч. То же разумѣется о другихъ вещахъ, какъ

изъ

изъ мяса, такъ и птицъ. Здѣсь можно сдѣлать перемѣну, и въ помянутыя пищи прибавить того же рода жюсу и кулису; равнымъ образомъ раки и кулисъ изъ нихъ, и раковымъ фаршемъ начиненные носовые паштеты, и проч. (это вычищенныя раковыя лузги, кои въ поварнѣ называются раковые носы, и начиниваются крошевомъ изъ раковыхъ шеекъ, или инаго мяса фаршемъ, и варятся вмѣстѣ съ похлебкою, или кладутся въ оную, прежде бывъ въ маслѣ коровьемъ поджарены на сковородѣ). Сколько вкусенъ бываетъ кусокъ говядины, когда сваренъ будетъ въ собственномъ своемъ соку, и слѣдственно натурально (просто), или съ прибавкою того же рода бульѝна, (который можетъ быть и куриный) въ горшкѣ, когда накрытъ будетъ крышкою и поставленъ въ хлѣбную печь? То же можетъ происходить со всѣми другими родами мяса, либо съ похлебкою, или особливо подаваемыми. Можно же какъ говядину, такъ телячью и баранью заднюю ногу упаривать, или дѣлать фрикандо, также начинять фаршемъ изъ того же мяса, или карбонадъ, и такъ далѣе. Упариванiе самое не должно производить съ околичностьми, кромѣ что всякое сырое мясо обвалявъ въ муку, поджарить въ коровьемъ маслѣ, а потомъ съ отваромъ мяснымъ и виномъ поставить въ печь. Шалотъ, лавровый листъ, базиликъ, тимiанъ и лимоны лучшiя

шая къ сему приправа; равномѣрно печерицы, сморчки, трюфели, и проч.

О рыбахъ извѣстно, что онѣ мало питательности въ себѣ содержатъ; для чего добавляемъ къ нимъ не много отвару, и тѣмъ поправляемъ, чрезъ что конечно мало отъ намѣренія нашего отступаемъ. (Значитъ то жить діэтически, когда бывъ здорову, употреблять попеременжно сильно и слабо питающія пищи, и не робостно того придерживаться, чтобъ слабо питающую пищу поправлять крѣпко питательнымъ отваромъ). Хотя для перемѣны свѣже, изсиня и сухо отварная рыба всегда бываетъ вкусна, но малое питаніе которая рыба въ себѣ имѣетъ, какъ бы совѣтуетъ намъ, чтобъ жидкой отваръ или воду, въ которой рыба отварена, бросать за окно. (Рыба въ жидкомъ отварѣ составляетъ самую невкуснѣйшую пищу). Карпы, щуки, форели, уклейка и пискари вкусны могутъ быть съ уксусомъ или хрѣномъ, салатомъ или солеными въ уксусѣ вещьми, и прочимъ; угорь то же, но только должно угря отваривать больше, притомъ на маломъ огнѣ съ ренскимъ уксусомъ, лукомъ и другими травами. (Въ мѣстахъ, изобилующихъ рыбою, угря отвариваютъ въ водѣ, круто посоленой, съ шалфеею, малымъ числомъ перцу цѣлкомъ, или подаютъ къ нему уксусной взваръ съ крошеною петрушкою). Другія въ пищу употребляемыя рыбы и караси,

 оку-

окуни и рѣчная рыба хотя не могутъ быть готовлены какъ въ отварѣ, (въ мѣстахъ рыбныхъ многія рыбы, какъ и окуни отвариваются только въ соли, а подаютъ къ нимъ салаты и обмачку; смотри первую Главу перьваго Отдѣленія этой Части), и вмѣсто того, чтобъ соусъ составлять на огнѣ, можно рыбу особливо отваривъ, подбить въ отваръ яичныхъ желтковъ, и уварить оный подобїемъ фрикасе; хорошо же таковыхъ рыбъ маринировать. Карпъ въ Польскомъ или иномъ красномъ отварѣ всего лучше, когда сначала будетъ отваренъ со всѣми приправами; вмѣсто воды можно употребить бѣлое полпиво или кулису, (послѣднїй долженъ быть рыбный съ корнями) съ виномъ и уксусомъ взявъ, подбавить въ то, въ чемъ готовишь. (Говоримое Авторомъ о подбавляемомъ къ варящейся рыбѣ кулисѣ полезно ко умноженїю вкуса для всякой рыбы. Въ изобильныхъ мѣстахъ рыбаки ѣдятъ ежели не дважды, то конечно разъ всякїй день рыбу; отваръ рыбъ, съ солью густо уваренный, потому что они ѣдятъ только одну рыбу, оставаясь холодный, сѣдается въ студень; эту студень рыбачьи жены собирая, подбавляютъ къ отвариваемой рыбѣ, чѣмъ доставляютъ оной отмѣнной вкусъ; должно признаться, что мнѣ сїе ихъ приготовленїе отмѣнно показалось). Капорсы, дробно скрошенные, оливки на терку стертыя, сар-

де-

дели (именно сїи вещи должно класть къ отвариваемой рыбѣ); таковымъ образомъ выдетъ густой красной отваръ, и будетъ питателенъ, естьли оный довольно уварить. Впрочемъ всѣ рыбьи отвары могутъ быть поддобрены бѣлымъ соусомъ щука и другїя рыбы, и соусъ этотъ сдѣлать бѣлый подобно фрикасе. Морскїя рыбы, свѣжїя или сухїя, или соленыя, лучше всего готовить съ масломъ коровьимъ, петрушкою, или рѣпою и иными кореньями. Жарить рыбу съ особливыми отварами, или сушить также употребительно, и не нужно объ этомъ напоминать. ———

Сїи *Кретшмаровы* правила едва ли могутъ одобрены быть въ поварняхъ Вельможескихъ: но тѣмъ прїятнѣе должно оныя принять въ домахъ людей средняго состоянїя, ибо оныя относятся къ бережливости и здоровью; потому что малая выдача денегъ за немногое количество иностранныхъ пряностей и малое число подмѣсей въ помянутыхъ простыхъ приготовленїяхъ пищи должны заслуживать наше одобренїе.

Еще не могу я сего для здоровья нашего корыстнѣйшаго пункта въ разсужденїи малаго употребленїя пряностей оставить безъ того, чтобъ не познакомить моихъ Читательницъ съ заключенїями одного Нѣмецкаго врача, дабы привести ихъ тѣмъ въ большую рѣшимость слѣдовать на-

наставленіямъ благоразумнаго повара, каковъ былъ *Кретшмаръ*, когда имъ покажется, что прежде помянутый Англинской Діэтикъ наговорилъ много лишняго. Это часто приводимый мною *Д. Цюкертъ*, который подобно *Кретшмару* совѣтуетъ довольствоваться домашними пищами; въ этомъ намѣреніи пишетъ онъ: Чужестранецъ, долго пребывающій внѣ своего отечества, долженъ привыкать къ пищѣ страны чужой, естьли хочетъ остаться здоровымъ. Сѣверной житель не долго проживетъ въ жаркомъ климатѣ, когда останется на своей суровой пищѣ. Въ Англинскихъ селеніяхъ въ Америкѣ помираютъ ежегодно многія тысячи природныхъ Англичанъ отъ того, что не оставляютъ пуншу и многаго мясоѣденія въ томъ климатѣ, гдѣ пища сія сущій ядъ. Изъ общества ученыхъ, которыхъ Король *Фридрихъ Датскій* посылалъ въ счастливую Аравію, померли мало помалу всѣ, кромѣ Капитана *Нибура*; они померли не отъ климата, не отъ претерпѣнныхъ несчастій и беспокойствъ, но отъ недостатка предосторожности въ діэтѣ, тамошнему климату соразмѣрной. Капитанъ *Нибуръ* это усмотрѣлъ; онъ привыкъ мало помалу къ роду жизни восточныхъ; онъ остался здоровъ и счастливо возвратился въ Европу. Остановимся нѣсколько при учреждаемомъ выборѣ пищъ по климату. Человѣки подъ закономъ умѣренности могутъ

гутъ жить счастливы и здоровы, когда удовольствуются тѣми пищами, кои приноситъ почва земли каждаго мѣста; ибо какъ Создатель вообще естественныя произведенія каждой земли учредилъ по надобностямъ обитающихъ въ оной человѣковъ и животныхъ, то преимущественно далъ каждой странѣ свои особливыя питательныя средства, кои натурѣ живущихъ тамъ тварей соразмѣрны. Мы можемъ нашъ голодъ и жажду утолить, и даже удовлетворяя величайшей роскоши нашего рта пищами и пойлами, производимыми изобильно нашимъ климатомъ; на сей конецъ не имѣемъ мы никакой нужды привозить питательныя средства изъ другихъ частей свѣта, кои тѣло наше разрушаютъ, ибо сотворены не для нашего климата и не по нашей натурѣ. Азіятецъ, Африканецъ и Американецъ отнюдь не беспокоятся о Европейскихъ пищахъ, и нималаго не имѣютъ къ нимъ желанія; сіи народы довольствуются тѣмъ однимъ, что предлагаютъ имъ собственныя ихъ земли. Одинъ только Европеецъ не доволенъ милостивымъ и крайне премудрымъ учрежденіемъ Творца, но съ ненасытнымъ жаданіемъ и съ величайшею опасностію жизни привозитъ изъ всѣхъ трехъ частей свѣта множество питательныхъ средствъ, безъ которыхъ совершенно обойтися можетъ. Намъ нѣтъ нужды въ перцѣ, корицѣ, кардамонѣ, ни въ кубебѣ,

ни въ гвоздикѣ, мушкатномъ орѣшкѣ, и прочемъ; сіи пряности должны намъ собственно служить только въ лекарство, а намъ съ покоемъ оставить ихъ обывателямъ жаркихъ странъ, коимъ нужда въ таковыхъ сильныхъ пряностяхъ ко укрѣпленію ихъ отъ солнечнаго жару ослабленныхъ волотей, и къ наполненію чрезмѣрнымъ испареніемъ истощенныхъ нервныхъ соковъ. Они могутъ ихъ выдержать лучше, потому что огнистое масло пряностей скорѣе испариною изъ тѣла ихъ выходитъ, и потому что они питаются болѣе плодами, которыхъ множественное употребленіе къ охлажденію и освѣженію ихъ разгоряченной и острой крови нужно, которая однакожъ безъ употребленія тѣхъ пряностей была бы слишкомъ ослаблена. Но мы, живущіе въ климатѣ умѣренномъ, и меньше испареній испускающіе, чувствуемъ великій вредъ отъ сихъ пряностей, которыхъ вошедшее употребленіе въ набитыхъ ими пищами (высокаго вкуса называемыми) полнокровныхъ, сухихъ, горячихъ и желчныхъ сложеній людей наклонными учиняетъ къ опаснѣйшимъ воспаленіямъ и болѣзнямъ, выбивающимъ на кожу. Мѣсто сихъ иностранныхъ пряностей заступаютъ у насъ цѣлебнымъ и столько пріятнымъ образомъ растущія у насъ и кротчайшимъ свойствомъ снабженныя пряности, также пряныя травы и корни, а именно: лавровыя ягоды и листы, може-

жевеловыя ягоды, лукъ, цибуля, чеснокъ, тминъ, кишнецъ, фенхель, анисъ, укропъ, чернобыль, шалфея, маїоранъ, тимїанъ, шафранъ, петрушка и чаберъ. Равное обстоятельство съ винами, для сѣверныхъ жителей неопредѣленными, для коихъ водка и крѣпкія пива составляютъ пристойнѣйшіе напитки; всего вреднѣе намъ чужестранныя горячія масловатыя вина: сноснѣе для насъ добрыя Франконскія, Рейнскія, Мозельскія и Некарскія вина: однакожъ какъ сіи, такъ и Французскія красныя вина должны служить намъ только въ лекарство; подъ названіемъ столовыхъ винъ сдѣлались онѣ нынѣ намъ потому нужны, что не довольно стараемся мы о вывариваніи крѣпкихъ и огнистыхъ пивъ (*). Мы не имѣемъ никакой нужды въ Левантскомъ кофе, ни въ шеколадѣ, ни въ восточномъ чаѣ; вмѣсто перьваго могутъ служить жженые орѣхи, жженые обыкновенные бобы, а паче всего жженая корка съ рѣшетнаго хлѣба; вмѣсто чаю имѣемъ мы нашу душицу и нашу мелиссу. Шеколадъ одинъ только можно похвалить, яко сердце укрѣпляющее и очень питательное средство; но мы и оное можемъ соста-

 вить

(*) О Россіи сего сказать не льзя. По истиннѣ варимыя нынѣ въ Москвѣ и другихъ городахъ пива могутъ замѣнить столовыя вина; столько оныя добротны.

вить безъ какавныхъ бобковъ для крови нашей и подкрѣпленія весьма питательными напитками изъ ядръ грецкихъ орѣховъ или миндальныхъ, или изъ хлѣбной саломаты, хлѣбной похлебки съ яйцами, употребивъ къ тому пиво, каково на примѣръ Руппинское, или Бернавское, или Цербстское пиво, или Брауншвейгское мумме называемое. ——

Гиппократъ сказалъ хотя, что и вредныя вещи чрезъ привычку могутъ учиниться меньше вредны, почему и можно возразить, что привычка и сильно пряностьми приправленныя пищи можетъ учинить намъ невредными. Это правда, знаемъ мы особъ высокаго состоянія, кои при своемъ родѣ жизни достигли глубокой старости; но здоровую ли провели старость? это составляетъ иной вопросъ. Большая часть горячими пищами и напитками сокращаютъ свою жизнь, и немногіе имѣвъ крѣпкое сложеніе, хотя достигли чрезъ то старости, однакожъ по *Виліамсову* замѣчанію получили судороги и иныя хроническія болѣзни, коими крѣпкая натура старается слѣдствія ихъ рода жизни на нѣкоторое время освободиться.

Когда впрочемъ *Цюкертъ* считаетъ, что водка и крѣпкія пива для насъ сѣверныхъ жителей способнѣе, нежели вина, но и сего заключенія слишкомъ распространять не должно; ибо неумѣреннымъ упо-

употребленїемъ пива и водки можно столькожъ навлечь себѣ вреда, какъ и питьемъ винъ. Онъ оставилъ намъ вино только за лекарство, слѣдственно намѣренїе его не въ томъ, чтобъ составило оное ежедневный нашъ напитокъ къ утоленїю жажды; естьли употребимъ мы пива за лишекъ, обратится то во вредное пьянство. Что же этотъ Дїетикъ опредѣляетъ крѣпкое огнистое пиво, разумѣетъ въ семъ то, что слабое пиво нашъ желудокъ ослабляетъ и производитъ надмѣнїе чрева; одобряя же водку, позволяетъ намъ употреблять оной только по чарочкѣ вмѣсто завтрака, или предъ обѣдомъ: ибо сего довольно уже къ способствованїю варенїя, и многимъ здоровымъ людямъ, оставившимъ вино, не всякїй день можетъ быть нужда и въ водкѣ; особливо же, когда они покойный и сидячїй родъ жизни ведутъ, не упуская притомъ нужныхъ тѣлодвиженїй въ приличное время.

Тѣ проницательные мужи всегда имѣли мое одобренїе, которые употребивъ за обѣдомъ пищи, многими пряностьми приправленныя, отъ вина либо совсѣмъ воздерживаются, или изъ благопристойности въ гостяхъ бывъ къ тому принуждены, остаются при одной или двухъ рюмкахъ; это всегда лучшїй способъ на пиршествахъ, въ которыхъ Французское поваренное искусство господствуетъ или

введено. Всякъ долженъ знать свое тѣло, и обязанъ оному заботою, когда разумѣетъ оное слабымъ, или къ нѣкоторымъ хроническимъ болѣзнямъ наклоннымъ тѣломъ, чтобъ тѣмъ больше остерегаться, и по крайней мѣрѣ не сообщать въ кровь двоякаго огня. Естьли не можетъ избѣгнуть, или сдѣлалъ привычку временно вкушать пищи, сильно пряностьми приправленныя; въ этомъ случаѣ прiятельская должность таковыхъ дiэтически живущихъ людей не понуждать къ питью вина, но оставить то каждому на волю.

20) *Какъ опредѣлить мѣру и состоянiе ежедневнаго пойла?*

Количество ежедневнаго пойла не льзя установить безъ различiя для всѣхъ человѣковъ вообще. Рабочiй человѣкъ имѣетъ ежедневно множайшую убыль своихъ соковъ чрезъ испарину, потъ и урину, нежели подверженный меньшимъ тѣлодвиженiямъ; также и рабочiй человѣкъ не можетъ въ разсужденiи ежедневнаго количества пойла требовать по мѣрѣ работы своей и годоваго времени равнаго; такъ на примѣръ, крестьянинъ лѣтомъ выпиваетъ больше, нежели зимою, а всего больше въ жатвенную пору. Въ это время и трезвый жнецъ или косецъ можетъ выпить лишнiй кувшинъ пойла предъ обыкновеннымъ, какъ то бываетъ въ холодные дни; почему *Дiэтики* не могутъ говорить, всеобще опредѣляя: человѣку, да-

дабы быть здорову, потребно ежедневно выпивать отъ шести до девяти бутылокъ пойла; потому что, кромѣ причины многаго или меньшаго тѣлодвиженія или трудовъ, зависитъ это отъ сложенія тѣла. Сырое и дебелое тѣло не требуетъ таковаго количества пойла, каковое потребно для человѣка холерическаго и сухой натуры.

Вообще должно остерегаться отъ излишества въ ежедневномъ пойлѣ, ибо то крайне вредно здоровью. *Цюкертъ* говоритъ, что отъ того желудокъ, кишки и всѣ волокни нашего тѣла очень ослабляются, кровь жидѣетъ, учиняется холодна, водяна, такъ сказать лѣнива къ обращенію по своимъ сосудамъ, а отъ того застаивается и наполняется мокротами; отъ сего происходитъ много вреднаго: тошнота, недостатокъ алча, худое вареніе пищи, отрыжка, рвота, надмѣніе, надутіе кишокъ, медленное кровообращеніе, уменьшеніе теплоты въ крови, загущеніе и оставленіе соковъ въ ихъ сосудахъ, безпорядочное изпражненіе, ипохондрія, блѣдность, водяная и нервныя болѣзни. Всѣ сіи безпорядки, всѣ сіи болѣзни слѣдуютъ вѣрнѣе и въ вышнемъ степени отъ безпрестаннаго излишняго употребленія теплыхъ пойлъ, особливо же чаю, кофе и похлебокъ; понеже горячія, а всего паче теплыя пойла усыпляютъ и ослабляютъ нашего тѣла волокни чрез-

чрезмѣрно, и многія женскія болѣзни отъ сего единственно имѣютъ свое произшествіе.

Въ разсужденіи состоянія нашего ежедневнаго пойла говоритъ помянутый Діэтикъ, что напитки заквашенные составляютъ истинное подкрѣпленіе, но притомъ и опустошеніе человѣческой машины, сильнѣйшія умерщвлятельныя средства, кои человѣкъ съ роскошью къ своей рановременной погибели вкушаетъ. Мало людей могутъ довольствоваться одною водою; естественная теплота крови мало притомъ поддерживается, а особливо у людей сидячихъ и старыхъ, и сила въ нервахъ будетъ мала. Пьющіе голую воду должны къ поддержанію своихъ жизненныхъ силъ и къ споспешествованію варенія пить ежедневно вино; количество же вина зависитъ отъ состоянія тѣла и привычки. Кто въ этой вещи тщательно обратитъ на себя вниманіе, легко можетъ замѣтить, сколько можетъ онъ выпивать вина безъ вреда своему здоровью. —— По различному содержанію натуръ можетъ для одного довольно быть на примѣръ не больше трехъ рюмокъ вина въ день, другому напротивъ не сдѣлаетъ вреда около бутылки и больше. ——

Многіе врачи имѣютъ обыкновеніе сильно бродившіе напитки совсѣмъ и вообще осуждать; однакожъ явнымъ образомъ поступаютъ въ этомъ со излишествомъ.

ствомъ. Истинно то, что можемъ мы довольны быть одними водяными напитками, когда бы всѣ вели работящую жизнь, и ѣли простую пищу. Многіе воображаютъ себѣ, пишетъ *Буханъ*, будто бы ни малѣйшей работы не льзя вынести безъ крѣпкихъ напитковъ; однакожъ это великая ошибка: люди, никогда крѣпкихъ пойлъ не употребляющіе, могутъ не токмо выносить больше тягостей, но и жить долѣе, нежели ежедневно оные употребляющіе. Но положимъ, что крѣпкіе напитки могутъ привести человѣка въ состояніе больше вынести работы, однакожъ они необходимо разрушатъ тѣлесныя силы, и навлекутъ преждевременную старость; ибо они поддерживаютъ безпрестанную лихорадку, коя тѣлесныя силы исчерпываетъ, кровь разгорячаетъ и воспаляетъ, и тѣло къ несчетнымъ болѣзнямъ наклонно учиняетъ. —— Г. Докторъ *Лангхансъ* увѣряетъ, что большая часть обитателей Алпійскихъ горъ, коихъ кровь и кости никакою воздушною заразою не отравляются, и кои чрезъ весь годъ ничего не пьютъ кромѣ молока, сыворотки и чистой воды, наслаждаются прочнѣйшимъ здоровьемъ, имѣютъ прекрасный складъ тѣла и пріятнѣйшій цвѣтъ въ лицѣ, а притомъ достигаютъ глубочайшей старости, нежели Швейцарскіе крестьяне въ мѣстахъ, винодѣліемъ изобилующихъ, или простолюдины въ сѣвер-

верныхъ мѣстахъ Европы, гдѣ много хлѣбнаго вина пьютъ. Сколько неоспоримая истинна все это, но подъ умѣренными и холодными полосами неба, гдѣ состоитъ обычай многаго мясоядения, безъ заквашенныхъ пойлъ не совсѣмъ обойтися можно. *Фалконеръ*, принявшiй на себя трудъ опровергать многiя несправедливыя Дiэтическiя мнѣнiя Г. *Кадогана*, снялъ также на себя защищенiе заквасныхъ напитковъ. Онъ ссылается на заключенiе Сочинителя о разумѣ законовъ, которой утверждаетъ, что законы Карѳагенянъ и Магомедовы, вино запрещающiе, соразмѣрны климатамъ Аравiи и Ливiи: но что сiи законы совсѣмъ не йдутъ для странъ холодныхъ, гдѣ кажется, что самый климатъ къ тому принуждаетъ. Онъ взираетъ на обыкновенный обычай народа, яко не на маловажное помощное средство къ руководительствованiю нашимъ заключенiямъ въ этомъ случаѣ; и естьли оные могутъ всеобще за то приняты быть, должно ихъ большею частью считать такъ, что самая натура ихъ внушила. Мнѣнiя же Писателей подтверждаютъ, равномѣрно и ежедневные опыты, что умѣренное употребленiе заквашенныхъ напитковъ подъ симъ климатомъ не токмо безопасно, но и нужно. Въ жаркихъ странахъ тѣла слишкомъ чувствительны, и кровь имѣетъ слишкомъ великое наклоненiе къ воспаленiю, чтобъ вино не мо-

могло быть тамъ крайне вредно, а водяные напитки напротивъ чрезмѣрно полезны; въ холодныхъ же мѣстахъ кровь меньше склонна къ воспаленіямъ, и нервная система кажется быть больше угнѣтенною, чтобъ могла имѣть вышній степень чувствительности; по этой причинѣ требуетъ натура питательныхъ средствъ таковаго рода, кои бы дѣйствіямъ климата нѣкоторымъ образомъ поставляли равновѣсіе. Въ слѣдствіе сего, говоритъ *Фалконеръ*, заквашенные напитки и мясныя пищи не столько неудобны, но еще полезны тѣлу посредствомъ своего множайшаго стрекотанія; гдѣ ѣдятъ много мяса, тамъ заквашенные напитки даже необходимы, дабы наклонность къ гнилости, происходящую отъ сего рода жизни, нѣкоторымъ образомъ удерживать. *Фалконеръ* ссылается въ этомъ на всеобщіе поступки человѣковъ, что не находится почти ни одного состоянія, ни народа среди человѣковъ, гдѣ бы не употреблялись заквашенные напитки того или инаго рода, служащіе къ ихъ пищѣ. Онъ приводитъ свидѣтельство Г. фонъ Галлера, что склонность къ заквашеннымъ, т. е. спиртоватымъ напиткамъ чрезвычайно древна, и почти всѣмъ человѣкамъ общая, такъ что въ самой отдаленной Камчаткѣ Россіяне открыли въ мукѣ и кожѣ стеблей нѣкотораго растѣнія нѣчто опьяняющую силу оказываю-

вающее. *Тацитъ* говоритъ о древнихъ Нѣмцахъ, что по недостатку у нихъ вина умѣютъ они дѣлать заквашенное пойло изъ ржи и ячменя. Въ крайнихъ сѣверныхъ странахъ, каковы Лапландія и Гренландія, составляютъ изъ молока пьяной напитокъ, употребляемый тамошними жителями въ столѣ. Всѣ сіи примѣры, говоритъ наконецъ *Фалконеръ*, кажется, что больше одобряютъ употребленіе крѣпкихъ напитковъ, нежели основанія выдуманныя. *Буханъ* того же мнѣнія, что заквашенные напитки, не взирая на вопіяніе противъ ихъ столь многихъ Писателей, останутся обыкновеннымъ пойломъ большей части особъ, что лучше стараться способствовать людямъ въ выборѣ сихъ напитковъ, нежели возражать противъ вещи, столько сильно обычаемъ утвержденной. Вредитъ человѣку не мѣрное употребленіе крѣпкихъ напитковъ, но неумѣренное; также когда мы пьемъ оные худо приготовленные или поврежденные. Когда заквашенные напитки, говоритъ *Буханъ* далѣе, будутъ приготовлены исправно, отложены до нѣкотораго времени, къ ихъ устарѣнію потребнаго, и тогда умѣренно употребляемы, будутъ они истиннымъ благодѣяніемъ человѣческому роду; но пока они всѣ худо приготовляются, разнымъ образомъ поддѣлываются и непомѣрно употребляемы будутъ, должны они навлекать по себѣ многія худыя слѣдствія.

ствія. —— И однако, примолвлю я къ тому, вина отчасу болѣе портятъ подмѣсями, поддѣлываютъ и даже нѣкоторымъ образомъ въ ядъ обращаютъ.

По сему не льзя отвергнуть преимущество пива предъ винами, и перьвое одобрить для нашихъ сѣверныхъ странъ; почти дошло къ тому, что у насъ въ нижней Нѣмецкой землѣ употребленіе пива почти во всѣхъ домахъ средняго состоянія прекратилось, а вина и вода заступили онаго мѣсто; въ этомъ конечно по вышеписанному виноваты нѣкоторые врачи, кои совсѣмъ пиво опровергали. Изъ вышеприведеннаго же можно видѣть, что знаменитые мужи противъ неосновательныхъ мнѣній пріемлютъ наше пиво въ защищеніе, и заквашенные напитки признаютъ нашему климату совершенно приличными. Правда, что худо варимыя пива употребленіе ихъ очень убавляютъ, однакожъ тутъ можно вопросить: можемъ ли имѣть въ городахъ худыя пива, когда только пожелаютъ ихъ пить Вельможи? Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ по предразсудку ли или изъ роскоши сдѣлалось пиво единственнымъ пойломъ простолюдиновъ; конечно и это содѣйствовало къ тому, что нынѣ пива варятъ хуже, нежели при нашихъ предкахъ. Думали и думаютъ еще: простолюдинъ не знатокъ, онъ больше смотритъ того, чтобъ множественнѣе пива выпить и лишъ только налить свое брю-

 хо;

хо; это можно произвесть также худымъ пивомъ, какъ и хорошимъ, но въ последнемъ случаѣ меньше расчета для пивоваровъ. Сверьхъ того не патрїотическїй поступокъ выпускать изъ отечества столько денегъ за напитокъ, безъ котораго мы обойтися можемъ, тѣмъ больше, что любители вина требуютъ онаго иностраннаго самаго лучшаго. Винопивство ввелось въ нашей низовой землѣ во временахъ новѣйшихъ. За тридцать лѣтъ предъ симъ знавалъ я стараго деревенскаго дворянина, которой былъ Пажемъ еще при Курфирстѣ Фридрихѣ Вильгельмѣ Великомъ; оной обнадеживалъ меня, что подъ владѣнїемъ помянутаго Курфирста и сына его Фридриха перьваго, Короля Прусскаго, на свадьбахъ и крестинахъ, или пиршествахъ у дворянъ совсѣмъ чужестранныя вина не употреблялись, но только домашнїя съ умѣренностїю; пиво же составляло одинъ только вседневный дворянскїй напитокъ. Почему съ того времени нашли пиво не здоровѣе вина? былиль наши предки въ концѣ прежняго и въ началѣ нынѣшняго вѣка больнѣе, слабѣе и не долговѣчнѣе насъ? Кто изъ имѣющихъ нынѣ лѣтъ пятьдесятъ и болѣе помнитъ своего дѣда, и зналъ, что онъ былъ пиволюбецъ, да разскажетъ его потомкамъ, что старинные Нѣмцы безъ иностранныхъ винъ были здоровы, добры, крѣпки въ нервахъ и долговѣчны, а притомъ

томъ не знавали или не любили кофе. Какъ же впрочемъ варить доброе здоровое пиво, писано будетъ въ слѣдствіи въ главѣ о пивовареніи.

Поелику прежде сказано, что имѣющіе причину тѣло свое при вкушеніи сильно пряностьми приправленныхъ ѣствъ щадить отъ многаго вина употребленія, должны потому либо совсѣмъ вина не пить, или изъ благопристойности только рюмку или двѣ; могутъ и въ разсужденіи пива ту же діэту наблюдать. Когда мы ѣдимъ многими пряностьми приправленное кушанье, можемъ пить пиво слабѣе, естьли же пища не столько будетъ содержать въ себѣ пряностей, тогда пиво покрѣпче. Такъ поступаетъ одинъ изъ моихъ пріятелей, которой всегда держитъ въ домѣ своемъ два пива, слабое и крѣпкое; какъ потребуютъ обстоятельства, пьетъ онъ слабое или крѣпкое пиво, и образъ таковой жизни совѣтую наблюдать въ особливости въ жаркое время года. Кто не надлежитъ въ число рабочихъ людей, но лѣтомъ не рѣдко принужденъ бываетъ находиться въ сильномъ движеніи и потѣть, а потому возбуждать великую жажду; что можетъ быть полезнѣе для него, какъ сію жажду, требующую тогда третьею долею или половиною больше пойла предъ обыкновеннымъ, утолять не крѣпкимъ, но слабымъ пивомъ; ибо крѣпкое пиво кровь еще бо-

лѣе разгорячить можетъ, въ скоромъ же уменьшенiи жажды со слабымъ напиткомъ не сравняется.

Когдабъ похотѣли мы возвратиться къ роду жизни нашихъ дѣдовъ, прадѣдовъ и пращуровъ, кои за полвѣка, или за сто лѣтъ предъ симъ живали безъ всякаго вина, но здорово и весело, должныбъ были въ разсужденiи разныхъ родовъ пива то же сдѣлать, что происходитъ въ разсужденiи винъ, а именно: нынѣшнiй свѣтъ не остается при винѣ одного рода, особливо же при угощенiяхъ; подаютъ вино Французское, Испанское, Рейнское и прочее за обѣдомъ или послѣ онаго, чтобъ всякъ по своему желанiю выбралъ и пить могъ. Естьли нужно по отрѣшенiи винъ поступать пышно, можно въ домѣ своемъ завести нѣсколько родовъ пива, и оставить на выборъ гостей своихъ, какъ то въ нѣкоторыхъ домахъ дѣйствительно происходитъ. Есть у насъ пиво бѣлое и черное, а притомъ въ обѣихъ разные роды, коими вкусъ нашъ, равно какъ и винами, удовлетворенъ быть можетъ.

Наконецъ долженъ я упомянуть о водкѣ, которая отъ многихъ врачей яко ядъ человѣкамъ запрещена; что и оная въ умѣренномъ употребленiи имѣла своихъ защитниковъ въ числѣ врачей и имѣть будетъ: а какъ и самъ я не лекарь, то лучше всего сдѣлаю, заставивъ вмѣсто себя говорить людей вѣроятiя въ этомъ дѣ-

дѣлѣ достойныхъ. Выше коснулся я, что *Цюкертъ* отдаетъ водкѣ справедливость; теперь выпишу я, что заключаетъ Д. *Питтъ* въ своихъ *разсужденіяхъ о различныхъ дѣйствіяхъ водки въ человѣческомъ тѣлѣ*, находящихся помѣщенными въ III Томѣ *Гамбургскаго Магазина*. Послѣ того какъ описалъ онъ вредъ, приключаемый симъ напиткомъ нѣкоторымъ особамъ, и неумѣренное употребленіе водки, вообще объявивъ путемъ къ сокращенію жизни человѣческой, предлагаетъ онъ вопросъ: *Каковое дѣйствіе имѣетъ водка въ здоровомъ человѣкѣ? когда и какъ должны они употребленіе оной учредить?* На этотъ вопросъ отвѣтствуетъ онъ таковымъ образомъ: Дѣйствіе водки въ здоровомъ человѣкѣ хотя не всегда равно, однакожъ въ самомъ дѣлѣ при порядочномъ употребленіи часто бываетъ цѣлебно. —— Водку можно считать отчасти за отмѣнное помощное средство, которое безъ выдѣленія (medicamentum alterans), частью же за лѣкарство, которое посредствомъ отдѣленій и выдѣленій (medicamentum euacuans) пороки нашей машины поправляетъ; ибо она укрѣпляетъ или стягиваетъ гибкія части, а потомъ опять оныя растягиваетъ; а сверьхъ того жидитъ она и соки наши тѣмъ, что сильное движеніе соковъ приключаетъ.

Оказывается водка лѣкарствомъ, которое посредствомъ выдѣленій машину

нашу въ естественномъ состоянїи содержитъ, когда гонитъ какъ потъ, такъ и урину; кто же послѣ сего усомнится, что имѣетъ она въ себѣ цѣлебную силу? Однакожъ всегда замѣчается, что не дѣлать злоупотребленія изъ сего несравненнаго добра; ибо впрочемъ можетъ и она превратиться въ смертельный ядъ, какъ и всѣ другїя лѣкарства, хотябъ были онѣ самыя лучшїя, и цѣлебныя ея дѣйствїя воспрїять могутъ совсѣмъ иныя слѣдствїя.

Почему всячески нужно быть наставлену, *когда и къ каковымъ пищамъ водка прилична.* Конечно, кто въ этомъ не умѣетъ сдѣлать различїя, тому по истиннѣ оная не всегда будетъ полезна; ибо много есть вещей, къ водкѣ въ нашемъ тѣлѣ совсѣмъ неприличныхъ. Я предложу вообще одно только въ этомъ заключенїе, а потомъ для примѣра приведу вещи, съ которыми водка въ тѣлѣ нашемъ не согласна. Заключенїе состоитъ въ семъ: *водку не должно никогда пить, когда недавно предъ тѣмъ употребилъ пищу и притомъ со излишествомъ, или вскорѣ послѣ оной употребить хочешь такихъ вещей, которыя либо явно въ себѣ кислоту содержатъ, или во внутреннихъ нашихъ въ оную превратиться могутъ; также когда чувствуешь, что много кислоты въ желудкѣ находится.*

Пищи, съ уксусомъ приготовленныя посредствомъ ли варенїя или безъ онаго, мо-

молочныя, также одно свѣжее молоко съ водкою въ желудкѣ нашемъ не могутъ быть согласны. Кто благоразумно и по правиламъ, здоровью полезнымъ, жить хочетъ, конечно избѣгнетъ совокупить вещи сіи въ желудкѣ; а по сему погрѣшаютъ тѣ, кои чаютъ сдѣлать особливую здоровью своему пользу, когда по употребленіи кофе съ молокомъ принимаютъ доброй глотокъ водки; для чегожъ? Отчасти потому, что водка молоко сгущаетъ, и къ питанію тѣла учиняетъ неспособнымъ, частью же потому, что не рѣдко происходитъ отъ того кислая и противная отрыжка, которая гортанную закрышку до красна разъѣдаетъ.

Кто употребитъ водку на свиной или гусиной жиръ, ощутитъ отъ того подобное дѣйствіе; *однакожъ свѣжее масло коровье съ хлѣбомъ и водка оказываютъ въ здоровомъ тѣлѣ прекраснѣйшее дѣйствіе.* Извѣстно мнѣ, что многіе люди считаютъ, что тѣла своего ничѣмъ лучше не могутъ поддерживать, какъ свѣжимъ масломъ съ хлѣбомъ и водкою; въ путешествіяхъ почасту провождаютъ они съ тѣмъ безъ голоду до самаго ужина, когда поутру хорошо сего наѣдятся. Почти не можно вообразить, каковое малость различія непремѣнныхъ частицъ въ вещахъ, хотя къ царству же природы надлежащихъ, совсѣмъ противоположное дѣйствіе произвесть можетъ. Опытность сія столько

обыкновенна, что ни одинъ человѣкъ въ добромъ дѣйствіи водки, когда выпить оной умѣренно, ни мало сомнѣваться не можетъ.

Однако сколько мало уксусъ, молоко и водка въ нашемъ желудкѣ согласиться могутъ, столькожъ мало согласна послѣдняя съ кислою травою, сельдями, сыромъ и куреніемъ табаку; понеже происходитъ у многихъ людей отъ сего не токмо кислая отрыжка, но даже жестокая икота (singultus) и жженіе въ желудкѣ (ardor ventriculi); почему меня всегда морозомъ подирало, когда видалъ я моего стараго лекаря, которой училъ другихъ воздержной жизни, самаго при куреніи табаку кнастеру проглатывающаго по доброй рюмкѣ водки.

Еще два дѣйствія водки замѣтилъ я въ нашемъ тѣлѣ, кои въ самомъ дѣлѣ всевозможной похвалы достойны: —— Первое состоитъ въ томъ, что *водка путешествіемъ и работою утомленнаго человѣка почти въ одно мгновеніе ока, когда выпьетъ оной умѣренную чарку, столько подкрѣпитъ, какъ бы силы его ни малѣйшаго ущерба не потерпѣли;* а по сему основанію скороходы столько много привычны къ водкѣ, что всегда употребляютъ оную послѣ сильной перебѣжки.

Когда вошелъ въ тѣло наше родъ напитковъ, не содержащій въ себѣ силы, от-

отдѣлительныя наши орудія привести въ достаточное движеніе, чтобъ сію жидкость опять изъ онаго изгнать и тѣло отъ таковаго отягощенія освободить, то чарка водки и въ этомъ случаѣ оказываетъ лучшую услугу; ибо на холодномъ воздухѣ изгоняетъ оную уринными проходами, а въ теплотѣ, и когда отъ наружнаго движенія разгорячишься, главнѣйше потовыми скважинами.

Живымъ тварямъ водка не допускаетъ въ желудкѣ нашемъ завестися, почему можно оную считать *глисто-гонителемъ*; что она побуждаетъ на ѣду и питье, повторять сего не нужно; но это должно разумѣть лишъ о тѣхъ людяхъ, кои водку употребляютъ единственно для здоровья. Впрочемъ во многихъ замѣтилъ я, что они при многомъ питьѣ водки, почти совсѣмъ ничего не ѣдятъ; можно это счесть за небольшую прибавку къ моимъ разсужденіямъ: однако изъ сего слѣдуетъ обѣщанное особливое дѣйствіе водки; состоитъ оное въ *достовѣрномъ питаніи многихъ человѣческихъ тѣлъ*. Могло бы безъ дальняго головоломанія произойти, чтобъ показалъ я какъ причину, почему водка тѣло наше питаетъ, такъ и то, какимъ образомъ собственно это происходитъ; однакожъ сіе и другое объяснено уже въ сочиненіяхъ врачей, писавшихъ о здоровомъ состояніи человѣческаго тѣла, а потому

коснусь я только утвердительно положеннаго, что человѣческія тѣла питаются не токмо смоляными, но масловатыми и клѣевато-смоляными или резиноватыми частицами.

Я всего меньше ожидаю, чтобъ кто могъ возражать мнѣ противъ сего заключенія, что *водка насыщаетъ многихъ людей обоего пола.* Но естьли случится, что кто нибудь въ этомъ усомнится, навлечетъ онъ себѣ на шею многія противорѣчія; извѣстность въ этой вещи больше велика, чтобъ оную оспоривать можно было. Когда потребуютъ, приведу я несказанное число людей, которые многимъ питьемъ водки пріобрѣли себѣ такія толстыя бургомистрскія брюха, какъ бы скормлено имъ было шесть четвертей яшнаго солода, и притомъ находились они въ безпрестанномъ сидѣніи въ самомъ тѣсномъ покоѣ; и тогда нѣкоторые узнаютъ, отъ чего они столько разжирѣли. *Кведлинбургъ* и многія другія мѣста, въ которыхъ вывариваютъ много хлѣбнаго вина, представляютъ въ этомъ неопровергаемое доказательство; въ таковыхъ мѣстахъ находится не мало винокуровъ мужчинъ и женщинъ, коихъ брюха съ лучшими пивными бочками конечно не малое имѣютъ сходство. Однакожъ невзирая на то, что водка тѣмъ людямъ, которые имѣютъ здоровыя легкое и печень, также (какъ вообще говорится)

рится) бывъ не больны, тѣлесныя силы свои распутно расточаютъ, къ великому растолщенію способствуетъ. Нахожу я еще нѣчто напомнить, а именно, что разжирѣвшіе отъ многаго питья водки получаютъ стѣсненную воздушную трубку, а потому съ довольнымъ отягощеніемъ, и притомъ тихимъ и сиплымъ голосомъ говорить принуждены; почему я людямъ, много говорить или пѣть обязаннымъ, совѣтовалъ бы отъ утучненія себя водкопитіемъ удержаться: *ибо они съ таковымъ состояніемъ тѣла ни одинъ день отъ паралича безопасны быть не могутъ.* Къ чему поможетъ имъ таковая тучность излишняя, когда они въ цвѣтѣ своихъ лѣтъ во гробъ лечь принуждены будутъ?

Наконецъ не долженъ я позабыть похвалить силу водки въ наружномъ ея человѣками употребленіи; а именно, состоитъ оная въ *раздѣлятельномъ* и *укрѣпительномъ* лѣкарствѣ: Перьвымъ служитъ она отъ свѣжихъ опухолей (congestiones), либо отъ внутреннихъ или наружныхъ причинъ, какъ-то отъ ударовъ, толчковъ, паденія, осадненія, и тому подобнаго, на поверьхности тѣла происходящихъ; укрѣпительнымъ лѣкарствомъ служитъ она ослабленіямъ нервъ, мышицъ, сухихъ жилъ и проч. происходящихъ отъ припадковъ параличныхъ, и когда нужно постянуть свѣжія и старыя раны; ма-

лыхъ

лыхъ свѣжихъ ранъ удерживаетъ кровотеченіе. Чѣмъ меньше впрочемъ водка воды въ себѣ имѣетъ, тѣмъ лучше оказываетъ она наружно свое дѣйствіе. Кому нужно употребить ее раздѣлятельнымъ лѣкарствомъ, должно оную подогрѣть, а естьли укрѣпительнымъ, то холодную.

Въ удовольствіе настоящихъ почитателей водки научу я ихъ дѣлать сильную желудочную водку: возьми двенадцать золотниковъ *померанцевой корки* и столькожъ *лимонной корки*, изъ которой внутреннюю бѣлую сторону вырѣзать, впрочемъ будетъ она горька (*); *гвоздики, корицы, мирной смолы*, каждой по полтора золотника, *краснаго сандалу* три пятыхъ доли золотника; столки все это въ порошекъ и всыпь въ два штофа доброй водки хлѣбной; взболтавъ, поставь на трои сутки въ тепломъ мѣстѣ, взбалтывай почасту, а потомъ ежедневно пей оной для здоровья по двенадцати золотниковъ; за часъ предъ обѣдомъ при закускѣ хлѣба съ масломъ коровьимъ чарку въ шесть золотниковъ, а таковую же ложась спать. Я увѣряю, что таковое употребленіе этой водки будетъ очень полезно всѣмъ взрослымъ

(*) Чтобъ отдѣлить сію бѣлую кожу отъ сухой корки, должно оную положить въ воду, но не долго держать въ оной, чтобъ сила наружной корки не вытянута была водою; таковымъ образомъ очищаютъ померанцевую сухую корку на дѣланіе бишефу.

слымъ и здоровымъ особамъ. Помянутое время самое удобнѣйшее къ питью водки; ибо водку употребляютъ *не въ помощь пищеваренїю, но къ укрѣпленїю желудка и въ спомоществованїе спокойному сну*: однакожъ сїе предписанїе не всегда служитъ неимѣющимъ привычки поутру пить чай или кофе; можно имъ позволить, чтобъ они при завтракѣ своемъ выпивали часть этой водки для сопротивленїя худому воздуху, а особливо пускаясь въ путь. ——

Я хотѣлъ предписанїе сего врача во всемъ онаго пространствѣ для того здѣсь включить, чтобъ знали о пристойномъ водки употребленїи, а потому остерегались отъ злоупотребленїя оной; ибо изъ сего разумѣть должно, что 1) молодые болѣзньми легкаго и печени одержимые люди совсѣмъ отъ оной удержаться должны; 2) за обѣдомъ или вскорѣ послѣ онаго отнюдъ водки не пить, ибо оная къваpенїю пищи не служитъ, а къ нѣкоторымъ вышеупомянутымъ пищамъ присоединять ее крайне вредно; 3) когда употребить водку кромѣ обѣда, то самою малою чарочкою. Для многихъ здоровыхъ людей потребно водки меньше показанныхъ шести золотниковъ. Напослѣдокъ должно тщательно замѣтить, что водка при употребленїи многими пряностьми приправленныхъ пищъ или крѣпкаго пива можетъ быть оставлена, впрочемъ упо-

употребляема быть ко укрѣпленїю слабаго желудка вмѣсто лекарства, а не инако: однакожъ сїе то и есть несчастїе въ разсужденїи сего напитка, что столько много людей не знаютъ въ немъ мѣры, и либо за обѣдомъ, а это безъ всякаго возрѣнїя на употребленныя пищи и другїе напитки глотаютъ по большой рюмкѣ водки, или внѣ обѣда почасту шпофъ съ водкою посѣщаютъ, и наконецъ въ совершенно невоздержныхъ пьяницъ превращаются. Примѣтно сїе большею частью съ тѣми, въ чьихъ домахъ Хозяйка не поспѣваетъ съ обѣдомъ къ установленному часу, почему супругъ отчасти для наполненїя пустоты желудка, частью же отъ скуки и досады выпиваетъ водки рюмка по рюмкѣ: равнымъ образомъ учиняются водкопїйцами люди, которыхъ домашнее состоянїе разстроено, или впрочемъ находятся въ огорченномъ положенїи. Сїи замѣчаютъ, что отъ доброй рюмки водки учиняются они бодрѣе, веселѣе и отважнѣе; почему начинаютъ прогонять грусть свою водкою, и считаютъ оную утѣшительницею въ ихъ несчастїи; а таковымъ образомъ для безчисленнаго множества обращается въ укорочивающїй дни ядъ тотъ напитокъ, котораго благоразумное и умѣренное употребленїе можетъ быть цѣлебно многимъ человѣкамъ. Кто не господинъ надъ собою и не умѣетъ воздержаться, тому лучше водку совсѣмъ из-

изгнать изъ своего дому, и тѣмъ лишить себя случая грѣшить противъ своего здоровья, или подобно отъявленному моту отдать себя подъ опеку благоразумной супругѣ, у кого оная есть, чтобы оная подносила ему порцію его въ надлежащую пору и экономически. Несчастіе дому бываетъ самое величайшее, когда Хозяйка привыкнетъ къ сему напитку до излишества, и можетъ это скрывать отъ замѣчаній своего мужа; когда учинится она сначала тайною пьяницею, будетъ потомъ открытою пьянюгою. Худо дому тому, въ которомъ и Хозяинъ пьетъ, но когда зачнетъ подтягивать Хозяйка, тогда дому сего ничто не сохранитъ отъ погибели.

21) *Пирожное, паштеты, конфекты, овощъ, огурцы и дыни.*

Пирожное у Діэтиковъ вообще не въ лучшей состоитъ славѣ; но какъ оное въ разсужденіи образа приготовленія своего очень между собою различествуетъ, то можно и заключать различно о меньшей или большей полезности того или другаго пирожнаго. Я опять заставлю объ этомъ говорить прежде приведеннаго *Петра Кретшмара*, причемъ онъ бывъ Діэтикомъ, такъ объясняется: Когда пирожное сухо выпечено и не жирно, можно оное безопасно употреблять; но тѣсто паштетное или невыпеченые жирные торты, или мягкое тѣсто, сахарные или жареные

ные винты, (это могутъ быть состоящія въ пятой главѣ перьваго Отдѣленія этой Части подъ No 30 и 31 описанныя кудри, также подъ No 35 состоящія сахарныя кудри), и что впрочемъ изъ жидкаго тѣста (смотри въ томъ же Отдѣленіи подъ буквою Ч.) въ маслѣ коровьемъ жарится, крайне не здорово и осѣдаетъ какъ свинецъ на дно между прочихъ пищъ въ желудкѣ, въ которомъ остается самое послѣднее, и либо съ затрудненіемъ, или съ помощію теплыхъ пойлъ, или лѣкарства изъ желудка выйти можетъ. Напротивъ всякое пирожное, замѣшанное на маслѣ коровьемъ въ пѣну, или по поваренному наречію въ снѣгъ растертое, здорово и очень легко къ сваренію въ желудкѣ. Сему можно видѣть особливой примѣръ въ такъ называемомъ песчаномъ тортѣ, (смотри перьваго Отдѣленія 5 главы No 78 и 79), котораго главная подмѣсь въ пѣну растертое масло коровье съ прибавкою только муки и двухъ яицъ; оный во рту разсыпается и желудку никакого отягощенія не приключаетъ. Искусной же и благоразумной поваръ можетъ разсужденія свои располагая по сему далѣе, употребить сіе къ другимъ пирожнымъ, а особливо имѣющимъ въ себѣ овощи, огородные плоды и вообще влажность; здѣсь замѣчаніе это можетъ имѣть свою пользу. Другое пирожное, приготовляемое безъ масла и сала, должно быть удобряемо

яйца-

яйцами, и рѣдко съ прибавкою малой доли бѣлковъ, но большею частью желтковъ; бѣлки же можно инако съ доброю пользою употребить, именно въ снѣгъ, т. е. въ пѣну взбитые, чему примѣръ миндальныхъ тортовъ можетъ служить за образецъ къ размышленіямъ и выдумкамъ.

О *паштетахъ* говоритъ *Кретшмаръ* такъ: Блюдные паштеты изъ слоенаго или мягкаго тѣста не стоятъ того, чтобъ имѣли и названіе сіе; ибо кладутся въ нихъ пищи иногда подобныя похлебкѣ, иногда фрикасе, прежде на блюдѣ приготовленныя и застуженныя; послѣ того ихъ съ тѣстянымъ окрайкомъ разогрѣваютъ, и запекая, выливаютъ въ нихъ соусъ. Желудокъ таковымъ мокрымъ жирнымъ и горячимъ тѣстомъ отягощается, а сему стараются пособить доброю мѣркою вина или чаркою водки; но тягость таковаго тѣста чрезъ первое не распускается, а и того меньше посредствомъ послѣдней, которая еще оное отверждая, сберегаетъ отъ переваренія, какъ-то на примѣръ можно усмотрѣть въ вещахъ, въ спиртъ положенныхъ. —— Паштетъ же изъ заженаго твердаго тѣста, въ который мясо кладутъ сырое съ надлежащими травами, анчоусами, капорсами, оливками, пряностьми, лимономъ и прочимъ, самая здоровѣйшая, питательная и естественная пища, потому что силы всего остаются въ немъ, а тѣста не ѣдятъ; оной мо-

жно дѣлать изъ мяса всякаго рода, дичины, птицъ и рыбы, и все натурально, и каждаго по равенству. ——

Находятъ, что большая часть блюдныхъ паштетовъ несравненно должна быть предпочитаема паштетамъ выводнымъ, и говорятъ, что они ѣдятъ паштеты только для тѣста. Они правы, когда совѣтуются только съ своимъ вкусомъ; однакожъ должно знать свой желудокъ, часто ли въ него класть можно таковаго рода пищу. Когда тѣсто не выпеклось и очень тонко, то особамъ, имѣющимъ слабый желудокъ, а къ тому мало тѣлодвиженія, отъ таковыхъ паштетовъ лучше воздержаться; этой вкусной пищи легко можно съѣсть много. Славный *ла Метрій* ѣдалъ въ своей жизни несчетное множество паштетовъ, но одинъ изъ нихъ не токмо былъ послѣдній въ его жизни, но и послѣднѣйшимъ кускомъ; ибо, какъ понравился ему паштетъ съ дичиною, и съѣлъ онаго чрезъ мѣру, произвело это воспаленіе въ желудкѣ, отъ котораго онъ умеръ. По введенному порядку паштеты за столомъ всегда составляютъ не первое блюдо; всегда предшествуютъ блюда, изъ которыхъ желудокъ уже понаполняется. Когда же поставятъ на столъ вкуснѣйшую пищу, то ѣдятъ уже не ко утоленію голода, но изъ лакомства, и послѣднее обыкновенно происходитъ на счетъ здоровья. Покойный *Кригеръ* пишетъ: Знатные люди

ди приводятъ съ собою за столъ обыкновенно троякїй алчъ. Перьвый состоитъ въ естественномъ голодѣ, и сей приключаетъ, что изъ перьваго или втораго блюда до сыта наѣдаются. Вторый алчъ возбуждается различїемъ кушанья; ѣдятъ съ другихъ блюдъ для того, что оныя деликатны, или рѣдкость составляютъ. Третїй алчъ происходитъ отъ привычки, или долговременнаго медленїя и сидѣнїя за столомъ; ибо, какъ всегда при этомъ разговариваютъ, то непримѣтнымъ образомъ одинъ лакомой кусокъ съѣдаютъ по другомъ.

О *конфектахъ*, въ сахарѣ вареныхъ плодахъ, сахаромъ облитыхъ, кандизированныхъ вещахъ, паштетахъ, мармеладахъ и желеяхъ, коихъ множество употребляютъ за обѣдомъ и послѣ онаго, говоритъ *Д. Цюкертъ*, что оные отъ сахару много добрыхъ и злыхъ свойствъ прїемлютъ; они бываютъ больше или меньше питательны, сердце укрѣпляющїя и успокояющїя: однакожъ они сорятъ и желудокъ воскисающею мокротою, когда оныхъ много ѣсть; они портятъ зубы, доставляютъ глистамъ гнѣздо, и у многихъ женщинъ причиною судорожныхъ и истерическихъ болѣзней.

Объ *овощахъ* предложу я лучше заключенїе искусныхъ Дїэтиковъ, нежели мое собственное. Въ *Новомъ Зрѣлищѣ Природы* вообще сказано такъ: Что вкушенїе

И 2 пло-

плодовъ вообще и также въ особливости сего или другаго рода здорово или нѣтъ, и всѣмъ ли оныя или только нѣкоторымъ полезны, объ этомъ розысканіе мы оставимъ, но только замѣтимъ, что отъ употребленія спѣлаго и хорошаго овоща отнюдъ ничего опасаться не должно; не надлежитъ же и вѣрить, чтобъ болѣзни, и по сказанію многихъ острота въ крови, и даже кровавой поносъ отъ него происходить могъ. Всѣ, даже самыя лучшія и не вредными считаемыя вещи могутъ отъ излишества и другихъ причинъ учиниться вредными; и какъ вообще каждый человѣкъ, что касается до діэты, долженъ быть самъ своимъ врачемъ, и наблюдать, что ему полезно и что вредно; то же и въ разсужденіи овощей, оныя служатъ въ пищу, прохлажденіе и лѣкарство. О каждомъ родѣ овощей внесу я сюда изъ этой книги.

Яблока. Добрые роды садовыхъ яблокъ предписываютъ врачи своимъ больнымъ, потому что онѣ прохлаждаютъ, укрѣпляютъ и отверзаютъ, и желудка не отягощаютъ, развѣ въ чрезмѣрномъ количествѣ; почему люди горячаго сложенія могутъ яблока употреблять съ пользою, даже въ зимнее время ко утоленію жажды, къ прогнанію внутренней сухости, къ приведенію въ движеніе упругихъ волотей мясныхъ и жилъ, къ открытію запоровъ, къ укрощенію вязкой острой желчи и къ со-

содержанїю чрева отверзтымъ; даже въ Аптекахъ яблочной сокъ подмѣшиваютъ въ сложныя, сердце укрѣпляющїя и прохладительныя лѣкарства, какъ-то въ алкермесной латвергѣ, и родъ стальевыхъ капель. Яблочное пойло, а особливо изъ лѣсныхъ яблокъ, отваренное съ ячменемъ или безъ онаго, оказываетъ великую пользу въ огневицахъ и гнилыхъ горячкахъ; ибо чрезъ оное въ особливости гнїющее состоянїе соковъ дѣятельно поправлено быть можетъ. —— *Боергавъ* научаетъ дѣлать слѣдующїй сложный очень прїятный яблочный напитокъ: взять очищенныхъ Боргдорфскихъ или ранетныхъ яблокъ, варить оныя съ полуторою бутылкою воды въ закрытомъ горшкѣ часъ, прожать сквозь полотенцо, положить къ тому поболѣе полузолотника толченаго мушкатнаго орѣшку, шесть золотниковъ тертаго хлѣба, двенадцать золотниковъ реинвейну, и столько сахару, сколько нужно къ произведенїю прїятности вкуса. Употребляютъ этотъ яблочной напитокъ преимущественно въ разслабляющемъ лихорадочномъ жару, причемъ желудокъ нѣсколько подкрѣпить должно, или когда внутреннїя наклонны къ надмѣнїю, для чего и кладутъ помянутое количество мушкатнаго орѣшку, который впрочемъ не нуженъ; въ случаѣ поносу этотъ напитокъ очень же полезенъ, только безъ мушкату. Въ заразительныхъ болѣзняхъ,

когда врачи запрещаютъ намъ таковыя пищи, кои кровь къ гнилости располагаютъ, на примѣръ мясныя, а напротивъ совѣтуютъ употребленіе пищъ и напитковъ, гнилости противодѣйствующихъ, похваляютъ намъ въ особливости изъ древесныхъ плодовъ кромѣ цитроновъ лимоны, кисловатые померанцы, фиги, шелковицу, малину, землянику, виноградъ, кисловатыя вишни, ежевику, чернику, но въ особливости Боргдорфскія яблока и ранеты, кои только съ помянутыми плодами оказываютъ доброе антисептическое дѣйствіе.

Груши. Объ этомъ плодѣ разумѣется все тоже, что прежде сказано въ похвалу овощей. Изъ грушъ имѣютъ преимущество тѣ роды, коихъ мясо во рту таетъ, или совсѣмъ въ сокъ превращается; послѣдняго рода полезны и въ поносѣ, между тѣмъ какъ отъ другихъ нетающихъ во рту плодовъ въ болѣзни этой пользы мало или совсѣмъ нѣтъ.

Предразсудокъ противу овощей, что оной поносу не приключаетъ, но еще отъ онаго предохраняетъ, или даже исцѣлить можетъ, не всюду еще истребился. Но *Тиссотъ* невредность плодовъ давно уже доказалъ, и можетъ быть оказано будетъ угожденіе тѣмъ, кои чтеніемъ другихъ книгъ не занимаются, когда я извѣщу оныхъ о заключеніи по сему предмету Д. *Цюкерта*; а именно, онъ говоритъ такъ;

въ гнилыхъ или желчныхъ поносахъ, въ которыхъ именно разгоряченная острая желчь съ гнилою лихорадкою основанїе болѣзни составляетъ, не должно упускать употребленїя кисловатыхъ вещей, кои гнилое свойство желчи поправляютъ, и гнилую лихорадку ослабляютъ; въ этомъ случаѣ сочный кисловатый овощъ оказываетъ свое отличное дѣйствїе, яко *несравненное предохранительное и цѣлительное средство въ поносѣ*. Послѣ столько многихъ о невредности, даже о преизяществѣ спѣлыхъ овощей отъ славныхъ врачей приведенныхъ примѣрахъ и доводахъ старинной предразсудокъ, что вкушенїе плодовъ поносъ приключаетъ, довольно поистребился. Доказано, что въ тѣ годы, въ которые овощамъ урожай, а потому были оные дешевы, не замѣчается поносовъ эпидемическихъ. Неоднократно видимо было, что тѣ, кои по предразсудку отнюдъ овощей не ѣли, и съ больными сообщенїя не имѣли, подвергалися поносу; тѣ же напротивъ оставались отъ онаго свободны, или по крайней мѣрѣ легкой припадокъ имѣли, которые ежедневно много овощей ѣли, не взирая на то, что съ больными обходились. Много есть примѣровъ, что больные единственно только отъ вседневнаго употребленїя овощей скорѣе и легче выздоровленїе получали. —— Въ предохраненїе употребляютъ кромѣ вишенъ дыни,

 арбу-

арбузы, апельсины, цитроны, лимоны, кисловатые померанцы, чернику, шелковицу, смородину, виноградъ; также яблока, груши и сливы съ пользою, кои въ поносѣ не таковы пріятны, для того что меньше сочны, больше суровы и мясисты, а потому больше къ варенію желудочному содѣйствуютъ. —— Прежде сего исключали тѣ роды грушъ, коихъ тѣло во рту не таяло. Полезенъ къ исцѣленію поноса прежде помянутый *Боергавовъ* яблочной напитокъ, но безъ мушкату.

Сколько помянутый врачъ похваляетъ плоды спѣлые, столькожъ запрещаетъ неспѣлые; поелику учиняетъ онъ это въ поощреніе нужныхъ діэтическихъ правилъ, противъ которыхъ однако всего болѣе погрѣшаютъ: то выпишу я слова его сюда не сокращеніемъ, но подробно, для того что поносъ нынѣ составляетъ нашу обыкновеннѣйшую эпидемію (*), а особливо между деревенскими жителями, кои не имѣвъ близъ себя лекарей, больше другихъ отъ него нападеніе и самую смерть терпятъ. Въ то время, говоритъ онъ, когда поносъ свирѣпствуетъ, предохраняютъ себя здоровые тѣмъ, что *мало мяса, много спѣлыхъ овощей* и однѣ только легко-варимыя желудкомъ пищи ѣдятъ.

(При

(*) Эпидемическая болѣзнь значитъ нападающая не на одного токмо человѣка, но вообще на всѣхъ въ селеніи или во всей области, даже въ странѣ.

(При семъ напоминаю я, что картофели, даже неповрежденные, каковы бываютъ рано изъ земли выкопанные, съ желѣзною ржавчиною, или горьковаты вкусомъ, или въ болотистой землѣ выросшіе, составляютъ неудобоваримую пищу, которую желудокъ хорошо переработать, а крайне ослабленныя черевы сквозь себя прогнать не могутъ; каковыхъ совсѣмъ избѣгать должно, вмѣсто того, что они съ Августа, яко въ обыкновеннѣйшее время поносовъ, ежедневную пищу деревенскихъ жителей поутру, за обѣдомъ и ввечеру составляютъ). При семъ здоровые могутъ пить по нѣскольку вина, которое ободряетъ въ страхѣ, и употребленіе прохладительныхъ предохраняющихъ средствъ учиняетъ даже слабымъ сносно. Онъ включаетъ также употребленіе правила: что все, приключающее надмѣніе и разслабленіе, приводитъ въ наклонность къ гнилости. Рабочимъ людямъ и поселянамъ нельзя достаточно внушать, чтобъ они *послѣ разгорячения не пили очень скоро холодную воду, и оною не слишкомъ брюхо наливали.* Замѣчено, что тѣ либо совсѣмъ не подвергаются поносу, или мало отъ онаго страждутъ, *кои умѣренно ѣдятъ, а и того меньше и отнюдъ не холодное пьютъ*, а тѣло содержатъ въ безпрестанной испаринѣ какъ днемъ, такъ въ особливости ночью въ постелѣ. (Во многихъ мѣстахъ деревенскіе жители

ночью спятъ на открытомъ воздухѣ, пася скотъ, на голой землѣ, безъ подстилки и покрышки: чудно ли по сему, что въ таковыхъ мѣстахъ бываютъ сильнѣе, нежели въ другихъ?) За нужное же нахожу напомнить, что во время эпидемическаго поноса не должно множественно употреблять тѣхъ пищъ, кои легко поносъ приключить могутъ, какъ-то *неспѣлые плоды, кислое и молодое пиво*, и тому подобное. (Черной деревенской народъ, дѣти и служители больше всего погрѣшаютъ противъ сего предписанія: они часто не допуская плодамъ созрѣть, жадно набиваютъ оными желудокъ, а потому производятъ въ себѣ расположеніе къ поносу. Каждая Хозяйка, читающая сіе и желающая служителей къ пользѣ своей имѣть здоровыми, не содержи оныхъ въ разсужденіи овощей скудно, но когда поспѣютъ, давай имъ оныхъ довольно сырыхъ и вареныхъ; гдѣ въ этомъ недостатокъ, служители получаютъ къ овощамъ такую жадность, что ходятъ красть по ночамъ, и тѣмъ хуже, что жрутъ неспѣлые, ибо считаютъ, что зрѣлыхъ плодовъ имъ не достанется; напротивъ тамъ служители бываютъ къ неспѣлымъ плодамъ довольно равнодушны, гдѣ знаютъ, что добрая Хозяйка въ надлежащую пору оными надѣлить ихъ не оставитъ). Хотя неспѣлые овощи, кислое и молодое пиво, и тому подобное, сами по себѣ поносу произве-

вести и не въ состоянïи: однакожъ въ тѣлахъ, имѣющихъ острую горячую кровь, или гнилую поврежденную желчь, чрезъ возбужденный поносъ легкïй и соединенное къ тому побужденïе крови весьма притекать къ кишкамъ, производятъ воспаленное запертïе, или желчную нечисть приводятъ въ движенïе, а чрезъ по тѣмъ или инымъ образомъ поносъ жестокïй приключаютъ.

Уповая, что простятъ мнѣ это небольшее отступленïе въ разсужденïи самой часто бывающей болѣзни, которая не рѣдко селенïя наши людьми обнажаетъ, то присовокуплю я еще къ тому; что кромѣ мяса, мясныхъ похлебокъ, яицъ, масла коровьяго, сала, сыру, твердыхъ и трудно-варимыхъ желудкомъ пищъ, къ чему надлежатъ и всѣ молочныя ѣствы, молоко и смѣтана въ поносахъ очень вредны. Молоко, говоритъ помянутый Дïэтикъ, должно въ слабомъ и нечистомъ желудкѣ створожиться и учиниться густымъ творогомъ; почему молоко въ поносѣ умножаетъ въ животѣ рѣзъ, приключаетъ рвоту, уменьшаетъ испражненïе, производитъ болѣзненное давленïе желудка, пресѣкаетъ совсѣмъ поносъ, такъ что должна послѣдовать смерть или другая опасная болѣзнь. (Это усмотрѣлъ сосѣдственный мнѣ Священникъ въ своемъ приходѣ, въ которомъ въ прошедшее лѣто поносъ одолѣвалъ; многïе изъ одержимыхъ онымъ желали молока и хлебали оное; узнавъ

объ

объ этомъ, предостерегъ онъ своихъ прихожанъ; хлебавшіе молоко съ жестокимъ рѣзомъ и страданіемъ окончили жизнь свою). Напослѣдокъ предостерегаетъ еще *Д. Цюкертъ* въ поносахъ отъ запирающихъ и вяжущихъ вещей, кои только при окончаніи поноса, когда довольно уже было испражненій, и въ кишкахъ острой матеріи не осталось ничего или только мало, могутъ быть полезны. Можно оныя употреблять только въ такъ называемыхъ желудочныхъ поносахъ, именно отъ поврежденія желудка происходящихъ; въ настоящемъ же поносѣ приключатъ онѣ вредныя слѣдствія, и тѣмъ больше, чѣмъ ранѣе употреблены будутъ. Пряности, вино и водка (каковыя вещи по деревнямъ во многихъ домахъ, даже и неподлыхъ, отъ поносу считаютъ лѣкарствомъ) столькожъ опасны и смертельны. Что же, говоритъ *Цюкертъ* далѣе, вяжущія, запирающія, горячія и спиртоватыя вещи иногда кажутся оказывающими помощь, происходитъ отъ того, что слабленіе отъ поносу, или маловажной поносъ отъ важнаго или мыту различать не умѣютъ. Въ поносѣ безъ матеріи доброе дѣйствіе сихъ вещей легко понять можно, ибо слабый поносъ тотчасъ вылеченъ бываетъ, какъ скоро ослабленіе кишокъ исцѣлено. Поносъ и мытъ не рѣдко появляются въ одно время, и что оказалось полезно отъ поносу, употребляютъ и отъ

мы-

мыту, что противно опытности и здравому разсудку. Въ случаѣ поноса виноградное вино составляетъ вещь равнодушную, и даже можно пить оное съ пользою; тожъ не опасны и пряности въономъ: но все это не относится до мыту или опаснаго поносу. Бываютъ и мыты, ничего незначущїе; таковыми въ особливости должно считать, въ которыхъ желчь не причиною, въ которыхъ *нѣтъ воспаленїя, и очень мало лихорадки*, слѣдственно они хорошаго рода. Въ таковыхъ мытахъ употребляли безъ вреда задерживающїя и согрѣвательныя средства; но все это послужитъ къ великому вреду при употребленїи въ такъ называемыхъ гнилыхъ или желчныхъ поносахъ, и поносахъ съ воспаленїемъ. ——

Сливы. Онѣ могутъ вредить въ множественномъ употребленїи, а особливо свѣжихъ и сырыхъ, и конечно подадутъ случай къ болѣзнямъ, кто станетъ ѣсть ихъ неспѣлыя, спадшїя и червивыя; но оныя и полезны во многомъ, когда употреблять ихъ умѣренно, и притомъ сушеныя. Ожидаемое отъ другихъ сладковато-кислыхъ овощей, безъ сомнѣнїя получено будетъ и отъ нихъ. Къ утоленїю жажды и жару онѣ не токмо вообще полезны, но и способны потому для больныхъ, преимущественно же для одержимыхъ горячками; ибо чрезъ то наклонность соковъ къ гнилости сильно пере-

мѣ-

мѣняется, также отворенїе чрева лучшимъ образомъ поддерживается. *Желтыя сливы, мѣлкїя спиллингами и крупныя марунками называемыя* считаютъ нѣкоторые вообще вредными, и продажа оныхъ на торгахъ въ нѣкоторыхъ мѣстахъ запрещена. Въ самомъ дѣлѣ справедливо, что многое употребленїе оныхъ легко можетъ подать случай къ поносу, а можетъ быть и мыту; онѣ крайне сочны и сладки, а потому наклонны къ воскипѣнїю; но кто ѣстъ ихъ умѣренно, опасности быть не можетъ. (Такъ называемыя спиллинги, которыя у насъ, говоритъ Авторъ, почти у каждаго кресть янина въ саду находятся, потому что это дерево, подобно обыкновенному сливному, безъ дальняго присмотра ростетъ, считаютъ лишъ потому вредными, что и за нѣсколько лѣтъ предъ симъ продолжали еще выводить всѣ поносы отъ употребленїя плодовъ. Болѣзни сїи оказываются, какъ и поднесь, чаще всего въ концѣ Іюля; тогда въ крестьянскихъ садахъ не находится иныхъ спѣлыхъ плодовъ, кромѣ сихъ спиллинговъ и нѣкоторыхъ родовъ марунковъ, почему за нихъ и взялись, поставивъ ихъ единою причиною поноса. Однако пусть слѣдуютъ вышеприведенному наставленїю *Новаго Зрѣлища Природы,* и ѣдятъ этотъ вкусной плодъ умѣренно, пройдетъ это безъ вреда, какъ подтвержденъ я въ томъ опытами многихъ домовъ).

Ви-

Вишни. Свѣжія, а особливо кислыя вишни могутъ яко распускательное средство предписаны быть одержимымъ слеглыми болѣзнями, происходящими отъ запору во внутреннихъ частяхъ. Г. *Ванъ-Свитенъ* похваляетъ оныя отъ меланхоліи и другихъ тому подобныхъ болѣзней, и предписываетъ оныя такъ множественно употреблять, пока произойдетъ поносъ, котораго и остановлять не должно; въ горячкахъ отваръ ихъ даетъ прохладительное и полезное пойло. Вишенная вода, находящаяся въ Аптекахъ, и которая имѣетъ свой вкусъ и силу отъ *ядеръ*, въ Англіи преимущественно употребляется отъ конвульзическихъ движеній; чего однако навсегда отъ ней уповать, и вообще вишнямъ дѣйствительно утоляющую, нервы успокояющую силу приписывать не должно. Пріятной запахъ этой воды нравится многимъ больнымъ, и можно оную считать прохладительнымъ и успокояющимъ лѣкарствомъ.

Абрикозы. Плодъ этотъ надлежитъ къ тому роду овоща, который чаще употребляется сырый, нежели сушеный; оный желудку удобнѣе сливъ и персиковъ.

Персики. Полезно или вредно здоровью употребленіе персиковъ, вообще въ точности опредѣлить не можно. Нѣкоторые изъ древнихъ Писателей, какъ-то Юлій Колумелла, утверждаютъ, что плодъ этотъ происхожденіе свое имѣетъ изъ Пер-

Персїи, и тамъ ядовитъ, но въ Египтѣ по доброму качеству земли переродился и удобрился; Плинїй же утверждаетъ, что это должно разумѣть о другомъ деревѣ, *Персса* называемомъ. Галенъ и другїе древнїе врачи отвергаютъ этотъ плодъ, считая оный желудку вреднымъ, удобно къ лихорадкамъ поводъ подающимъ и даже почки вредящимъ; напротивъ Дїоскоридъ утверждаетъ, что нѣтъ пищи сея безвреднѣе. Мы приступая къ сему мнѣнїю, утвердимъ, что злоупотребленїе и множественное яденїе сего плода, равно какъ и всѣхъ другихъ подобнаго рода, легко вредить, ослабленїе кишокъ, надмѣнїе, поносъ, и тому подобное приключать можетъ. Холерическимъ, горячимъ и сухимъ тѣламъ, а особливо страждущимъ запорами, персики служатъ за лѣкарство; вино же пить на этотъ плодъ иные совѣтуютъ, другїе запрещаютъ. Я держусь перьваго, и скажу, что имѣющему слабой и къ поносу наклонной желудокъ можно и должно на персики вино пить; тогда они будутъ настоящее сердцу или лучше сказать желудку укрѣпленїе, хотя ихъ прїятный и винообразный вкусъ безъ вина еще лучше ощутителенъ, и въ прохладу служитъ.

Ядра персиковыхъ косточекъ предписываются за лѣкарство уриногонительное и отъ глистовъ; употреблять ихъ должно сырыя или растеревъ съ водою въ мо-

молоко. Отъ персиковой водки, съ сими ядрами дѣлаемой, подобнаго дѣйствія ожидать не можно; въ этомъ случаѣ водка вредна, сколько пріятна ни была бы сдѣлана.

Земляника. Этотъ пріятный плодъ надлежитъ не токмо въ число употребляемыхъ въ пищу, но листы и корни растѣнія его помѣщены въ лѣкарство. Едва ли можно опасаться, чтобъ отъ частаго и множественнаго употребленія земляники произошелъ вредъ; ибо замѣчаемаго нѣкоторыми Писателями о обморокахъ и тому подобныхъ припадкахъ, будто бы послѣ употребленія ея произшедшихъ, плоду сему приписать не можно, развѣ только оный былъ поврежденъ другими припадками, какъ-то мучняною росою, насѣкомыми и тому подобнымъ, почему сіи ягоды прежде употребленія въ пищу прилично перебрать и обмыть. Онѣ имѣютъ всеобщее свойство нашихъ винно-кисловатыхъ плодовъ; онѣ холодятъ, утоляютъ жажду, мягчатъ чрево, гонятъ урину, отверзаютъ запоры внутреннихъ; въ особливости же заслуживаетъ замѣчаніе, что онѣ счищаютъ съ зубовъ винной камень или тартръ, на нихъ садящійся, а потому предписываются лѣкарствомъ въ каменной болѣзни и судорогахъ. Самъ Господинъ *Линней* извѣщаетъ, что онъ страдавъ прежде судорогою, послѣ, когда началъ ѣсть ежегодно множественно земля-

нику, совсѣмъ отъ нее свободился. *Гофманъ* похваляетъ оную для чахотныхъ, а Г. *Ванъ-Свитенъ* приводитъ примѣръ, что одинъ сумасшедшій, которой нѣсколько недѣль сряду ежедневно съѣдалъ по полупуду земляники, получивъ поносъ, совершенно исцѣлился; ѣдятъ оную посыпая сахаромъ, или размочивъ въ молокѣ, или виномъ. Въ разсужденіи молока можетъ быть нѣкоторое недоумѣніе, потому что разрѣшенная кислота, смѣшавшись съ молокомъ, можетъ оное въ желудкѣ створожить; однакожъ многіе ѣдятъ и чернику съ молокомъ, не оказывая потомъ никакихъ жалобъ; по крайней мѣрѣ только слабымъ желудкамъ должно избѣгать таковаго смѣшенія въ желудкѣ. Нѣкоторые также хотятъ утвердить, что подбавка вина учиняетъ землянику неудобоваримою, но конечно безъ всякаго основанія; крайне также не вѣроятно, что мѣлкія сѣмячка сего плода цѣлкомъ выходили съ уриною, хотя и правда, что желудокъ ихъ не разваривает. Черноватое существо, оказывающееся на днѣ посуды, въ которой земляника была съ виномъ смочена, не есть вредное, и составляетъ часть изсохшихъ ростковъ сѣмянныхъ. Въ сахарѣ вареная земляника не много меньше оказываетъ дѣйствія предъ свѣжею. Листы земляники можно употреблять вмѣсто Китайскаго чаю, какъ-то въ самомъ дѣлѣ настойка оныхъ составляетъ

не-

непротивный напитокъ, и притомъ нѣсколько сходный къ настоящему Китайскому чаю.

Черника, голубица или *пьяница*, или *гонобобаль*. Когда земляника съ молокомъ слабому желудку не удобна, то тѣмъ больше черникою съ молокомъ можетъ онъ быть доволенъ; ибо черника свойства вяжущаго, почему какъ сырая съ молокомъ, такъ и въ похлебкѣ вареная, ни малаго рѣзу въ животѣ не приключаетъ; многїе охотнѣе ѣдятъ этотъ плодъ по употребленїи кушанья, наводящаго опасность отъ надмѣнїя или поносу. Лопари мѣшаютъ оную въ свои сыры, дѣлаемые изъ оленьяго молока, и считаютъ оные за лакомство; ягоды сїи и сушатъ, тогда вяжущее ихъ свойство больше открывается и употребляется въ поносахъ. По нѣкоторымъ новѣйшимъ испытанїямъ служитъ этотъ плодъ отъ каменной болѣзни, и имѣетъ одинакое свойство съ медвѣжьими ягодами (uva urſi), и найдено, что множественное употребленїе черники составляетъ лучшее предохранительное отъ оной средство. Въ наши приморскїе города возятъ чернику цѣлыми обозами къ употребленїю въ поправленїе тронувшихся Французскихъ винъ и поддѣлыванїе оныхъ подъ настоящїй понтакъ, отъ чего сїи вина и прїемлютъ цвѣтъ обще съ вяжущимъ вкусомъ; подправка эта несравненно здоровѣе всѣхъ другихъ, а особливо дѣ-

дѣлаемой квасцами съ сандаломъ, отъ чего происходитъ нездоровое красное вино, но которое знатоки по одному вкусу узнать могутъ. А какъ извѣстно, что сушеную чернику возятъ множественно и во Францїю, то навѣрное и тамъ бѣлыя вина подкрашивая, въ понтакъ превращаютъ, а что это не ложно, можно усмотрѣть изъ винной посуды, въ которой вино изъ Францїи привозятъ, къ дереву которой и множественно на днѣ остаются прилипшими кожицы черничныхъ ягодъ, почему можно сказать, что сего плода больше выпиваютъ, нежели съѣдаютъ; ибо какому вину больше на свѣтѣ расходу, какъ понтаку? Настоящїй понтакъ родится только въ самой малаго пространства округѣ, и надобно думать, что настоящаго понтаку едва ли десять оксофтовъ можетъ въ годъ изъ Францїи быть выпущено.

Костяника. Ягоды сїи содержатъ кисловатый, вяжущїй вкусъ; когда оныя обварить на умѣренномъ огнѣ, чтобъ прочнѣе держались, а потомъ смѣшавъ съ виномъ и сахаромъ употреблять, составляютъ онѣ не токмо прїятную пищу, которая многими вмѣсто салату къ жареному употребляется, но и полезное лѣкарство, ибо холодятъ и освѣжаютъ, притомъ подкрѣпляютъ, а потому хороши въ горячкахъ для слабаго желудка.

Ма-

Малина употребляется свѣжая отчасти одна сама собою, частью же съ виномъ и сахаромъ. Ягоды сіи охотно посѣщаютъ полевые клопы; почему надлежитъ весною, когда и безъ того малинные кусты должно обрѣзывать, распустить въ водѣ извести и оною смазать лозы прежде, нежели оныя отпрыснутъ; что сихъ насѣкомыхъ отвратитъ. Когда же не взирая на это они на ягодахъ покажутся, должно ягоды положивъ въ сито, поставить въ воду, оное слегка потряхать, отъ того всплывающихъ клоповъ снимать, и это дѣйствіе до нѣсколька разъ повторить. Часто бываютъ въ этомъ плодѣ бѣлые червячки, кои въ водѣ на верьхъ не всплываютъ; въ этомъ случаѣ должно ягоды насыпать на блюдо или тарелку тонкимъ слоемъ; по нѣкоторомъ времени черви сами собою изъ ягодъ выползутъ, а тогда останется ягоды только перебрать. Впрочемъ ягоды сіи доставляютъ въ жаркое лѣтнее время очень здоровую и прохладную пищу, которая равно съ выжатымъ изъ ягодъ сокомъ составляетъ пріятную отраду больнымъ, страждущимъ горячкою. Малинной сокъ обыкновенно изъ ягодъ выжимаютъ: возьми фунтъ сихъ ягодъ (съ земляникою, смородиною и кислыми вишнями также поступаютъ), подбавь къ тому около полуторы бутылки воды, прожми всѣ, подбавь четверть фунта сахару, и когда сахаръ совсѣмъ распу-

стится, пропустивъ сквозь цѣдилку, храни въ холодномъ мѣстѣ. Въ земляничную воду подбавляютъ изъ лимона соку; для другихъ плодовъ это не нужно. Естьли ягоды малину или сокъ изъ нихъ сварить съ сахаромъ, выдетъ изъ того отмѣнно пріятное варенье, употребляемое въ разное пирожное.

Каманика меньше уважается, нежели малина; но какъ оная нѣсколькими недѣлями послѣ поспѣваетъ, когда уже малина проходитъ, то ѣдятъ оную одну, также съ виномъ и сахаромъ; должно оную прежде ополаскивать водою, ибо обыкновенно сидятъ на ней маленькіе паучки. Плодъ этотъ равномѣрно имѣетъ въ себѣ прохладительное свойство, почему здоровымъ и больнымъ равно полезенъ.

Смородина употребляется одна и съ сахаромъ, составляетъ въ лѣтніе жары пріятное прохлажденіе для здоровыхъ и страждущихъ горячкою, которымъ тѣмъ полезнѣе, что противостоитъ гнилости. Можно ягоды сіи по Сентябрь содержать на ихъ кустахъ, дабы долго имѣть свѣжія, чего ни съ какимъ другимъ плодомъ учинить не можно, потому что оной поспѣвъ спадаетъ или согниваетъ. Составляютъ же изъ сихъ ягодъ пріятное вино, которое здоровѣе многихъ иностранныхъ винъ, кои рѣдко къ намъ приходятъ безъ подправки и пакащенья.

Кры-

Крыжевникъ ѣдятъ отчасти зеленой, частью же спѣлой; неспѣлой варятъ съ молодыми голубями, цыплятами, телятиною и рыбою, или упаривая особливо съ сахаромъ къ употребленію вмѣсто салату съ жаренымъ; составляетъ это здоровую пищу, въ которой замѣчено нѣсколько вяжущаго. Спѣлой крыжевникъ считается также здоровою пищею, а особливо когда съ оною не ѣсть пищъ, тяжеловаримыхъ желудкомъ.

Шелковичныя ягоды бываютъ чернаго и бѣлаго рода; въ пищу употребляютъ только перьваго, потому что бѣлыя имѣютъ слабый прѣсный вкусъ. Черныя шелковичныя ягоды содержатъ пріятной, сладковатокислый вкусъ, и сожалительно, что скоро согниваютъ тогда, какъ почернѣютъ и совсѣмъ поспѣютъ, а прежде того ѣсть оныхъ не льзя. Должно употреблять ихъ, только снявъ съ дерева, а какъ ягоды наономъ не вдругъ поспѣваютъ, должно подъ деревомъ разстилая простыни, вѣтьви слегка потряхать, отъ чего спѣлыя ягоды спадутъ; однакожъ это нужно только въ разсужденіи высокихъ деревъ, на которыя рукою достать не можно. Разумѣется же, что къ подстиланію простыни потребны не самыя лучшія, ибо ягодной сокъ ихъ очень мараетъ и покрываетъ пятнами. Плодъ этотъ по своему прохладительному свойству очень уважается, а потому сокъ его варятъ съ са-

харомъ, и этотъ сиропъ даютъ больнымъ за самое полезное лѣкарство.

Виноградъ съ Сентября мѣсяца въ самую глубокую осень ѣдимъ мы множественно въ нашихъ постольникахъ; умѣренно могутъ его употреблять и больные. Виноградъ очень надмѣваетъ чрево, и бѣлой больше, нежели красной; употребленїе онаго за столомъ пристойнѣе послѣ суровыхъ и неудобоваримыхъ пищъ; или когда сего нѣтъ, и у кого на сильное варенїе желудка нѣтъ надежды, должно на виноградъ ѣсть много хлѣба съ коровьимъ масломъ, также и обыкновеннаго столоваго пойла пить пообождавъ и меньше обычайнаго.

Фиги или *винныя ягоды* ѣдятъ свѣжїя и сушеныя. Жители островов Архипелага употребляютъ оныя какъ свѣжїя, такъ и сушеныя вмѣсто пищи; свѣжїя легко могутъ испортить желудокъ, произвесть надмѣнїе и приключить поносъ. Сїе можетъ быть у насъ отъ того, что мы не ежедневно этотъ плодъ ѣдимъ, а потому не привычны къ оному. Галенъ увѣряетъ, что онъ воздерживаясь отъ всякихъ плодовъ, но спѣлыя фиги и изюмъ ѣлъ безвредно. Мы употребляемъ фиги большею частью сухїя; онѣ полезны въ болѣзняхъ грудныхъ и легкаго, отъ удушья и кашлю; онѣ отверзаютъ посредствомъ своего медвянаго соку чрево, изводятъ густыя клѣйкїя мокроты изъ груди, освобожда-

ждаютъ почки отъ песку и уменьшаютъ боль въ пузырѣ.

Миндаль родится отчасти въ нашихъ садахъ, но большею частью привозятъ его изъ Италіи, Франціи и Испаніи. Италіянской и Французской миндаль, а особливо изъ Прованса, называется *Флоренскимъ* или *Амброзинскимъ*, Испанской же *Валенцскимъ*. Должно выбирать миндаль свѣжій, съ наружности желтоватой, гладкой и неморщиноватой, внутри бѣлой, и вкусу сладковатаго и пріятнаго. Когда оной въ лежанѣ застарѣетъ, водяныя частицы исходятъ изъ него парами, а масловатыя тѣснѣе между собою соединяются, отъ чего онъ учиняется желтоватъ, масловатъ, прянъ, ржавъ и больше вреденъ, нежели полезенъ. Червоточенной также не годится, ибо масло въ немъ отъ сего терпитъ чувствительную перемѣну; должно также наружную кожицу съ него къ употребленію отдѣлять, потому что на оной лежитъ пыловатая смола, которая чувствительнымъ людямъ легко кашель приключить можетъ. Здоровые и больные употребляютъ миндаль. Въ странахъ, гдѣ онаго много родится, служитъ онъ обыкновенною пищею; у насъ же надлежитъ въ число лакомства, и чтобъ вкусъ его учинить еще пріятнѣе, покрываютъ его сахаромъ или толченою корицею, и ѣдятъ сырой, или скрошивъ мѣшаютъ въ разное кушанье и пирожное,

 или

или стеревъ дробно или столча, употребляютъ въ такъ называемые миндальные и иные торты; стираютъ же ихъ въ приготовленіе миндальнаго киселя. Цѣлыя миндальныя ядра надлежатъ въ число тяжеловаримыхъ пищъ, и чтобъ оныя хорошо въ желудкѣ распустились, должно ихъ гораздо пережевать. *Миндальное молоко* надлежитъ хотя въ число лакомствъ, но равно какъ и *миндальное молоко* большею частью надлежитъ до больныхъ, для которыхъ оба имѣютъ онѣ равное дѣйствіе, а потому въ одинакихъ случаяхъ могутъ быть полезны. Утоляющая боль сила въ нихъ кажется быть перьвенствующею, отъ которой зависятъ всѣ прочія, какъ-то прохладительная, уриногонительная, и тому подобное.

Горькій миндаль, какъ-то по опытности утвердить можно, птицамъ, лисицамъ, собакамъ и разнымъ животнымъ, составляетъ настоящій ядъ, который преимущественно на нервы дѣйствуетъ, а потому жестокія корчи и иные припадки приключаетъ. Человѣки никакого вреда отъ него не чувствуютъ, когда вмѣшанъ онъ будетъ со сладкимъ миндалемъ въ разное пирожное, чрезъ что вкусъ сего возвышается. Говорятъ, будто бы употребленіе горькаго миндалю предъ обѣдомъ предохраняетъ отъ опьянѣнія, что однако не рѣдко подвержено исключеніямъ: какъ-то *Лорри* противное надъ собою при-

примѣтилъ, ибо съѣвъ двенадцать ядеръ горькаго миндалю, совсѣмъ опьянѣлъ; по сему употребленїе его должно считать опаснымъ, и лучше немногимъ количествомъ употреблять.

Пиніи составляютъ сѣмена въ Италїи и Испанїи до немалой вышины вырастающихъ сосенъ; употребляются у насъ въ разное кушанье (*), также для больныхъ за питательное, укрѣпительное и утоляющее лѣкарство. Въ покупкѣ должно оныя выбирать бѣлыя, крупныя и толстыя, свѣжїя, отъ твердой щелухи и темноватой кожицы очищенныя, сладкїя, нержавыя и неплѣсневѣлыя.

Пистацїи или *фисташки* также иностранный плодъ крупнаго и мѣлкаго рода. Къ намъ привозятъ лишъ крупныя фисташки, съ лѣсной орѣхъ величиною; дробныя, сказываютъ, что вкусомъ лучше. Привозятъ ихъ въ щелухѣ и вылущенными ядрами; должно выбирать свѣжїя, несодержащїя въ себѣ остраго ржаваго запаху; можно ихъ считать питательнымъ лѣкарствомъ для слабыхъ тѣлъ, ибо подмѣшанная въ нихъ горечь содѣйствуетъ варенїю масловатости, и слабыя внутреннїя подкрѣпляетъ. Въ поварнѣ употребля-

(*) Пиніи совершенной родъ кедровыхъ орѣховъ составляютъ; а какъ къ намъ ихъ не привозятъ, то во всякомъ случаѣ могутъ замѣнять ихъ наши Сибирскїе кедровые орѣхи.

бляютъ ихъ въ соусы, паштеты, торты и тому подобное.

Орѣхи бываютъ разнаго рода. Простыхъ *лѣсныхъ* въ знатныхъ домахъ на столъ не подаютъ, но большею частью *воложскіе* или *ламиертовыми* называемые, которые сушатъ и либо въ ихъ толстой зеленой щелухѣ, или сырые съ другими плодами на столъ ставятъ; сіи же воложскіе орѣхи кандиторы обсахаривая, въ числѣ вкусныхъ конфектовъ подаютъ. Простолюдины называютъ воложскіе орѣхи орѣхами отъ мыту, потому что они поносъ остановляютъ, но это лѣкарство въ неосторожномъ употребленіи, какъ то и о всѣхъ запирающихъ средствахъ замѣчается, не слишкомъ полезно быть можетъ. Чтожъ надлежитъ до столоваго употребленія, могутъ они въ совокупленіи съ нѣкоторыми пищами быть очень полезны. Кто употребилъ пищу, послѣ которой за опасеніемъ худыхъ слѣдствій вскорѣ пить не должно, а жажды долѣе вытерпѣть не можно, то нѣтъ ничего удобнѣе, какъ ѣсть сіи орѣхи. Равнымъ образомъ и тѣ, коимъ отъ яденія плодовъ легко поносъ приключиться можетъ, имѣютъ въ сихъ орѣхахъ защитительное средство, когда будутъ ихъ ясть прежде или послѣ другихъ плодовъ. Можно же употреблять ихъ вмѣсто миндалю въ разныя кушанья; почему разводъ сего домашняго и притомъ вкуснаго плода должно

жно стараться производить множественнѣе. Воложскіе орѣхи по сихъ поръ у насъ еще рѣдки, что принуждено ихъ покупать у Италіянцовъ на вѣсъ. Сильные питухи, которымъ иногда не достаетъ побужденія къ бражничеству, стараются вкушеніемъ сихъ орѣховъ возбуждать жажду; но этого намѣренія можно достигнуть и простыми лѣсовыми орѣхами; происходитъ это главнѣйше послѣ кислыхъ пищъ, на которыя пойло не очень бываетъ пріятно. *Грецкіе орѣхи* лучше ѣсть свѣжіе, нежели сухіе, для чего и сберегаютъ ихъ въ пескѣ, или во мху; но при семъ должно смотрѣть, чтобъ не получили они отъ того затхлаго вкуса. Подаютъ ихъ либо въ твердой ихъ лузгѣ, или вылущенныя и отъ желтой кожицы очищенныя ядра; въ этомъ случаѣ должно ихъ разрѣзывать мѣднымъ ножичкомъ, потому что отъ желѣза они чернѣютъ. Ѣдятъ ихъ съ солью и безъ оной, но къ возвышенію вкуса ядра размачиваютъ не много въ соленой водѣ, а потомъ спрыснувъ розовою водою, посыпаютъ сахаромъ, и ставятъ на фарфоровыхъ тарелкахъ. Свѣжія ядра сихъ орѣховъ не столько не удобно варимы, какъ миндаль; изъ нихъ дѣлаютъ такъ называемое *орѣховое молоко*, которое не уступаетъ миндальному. Кто хочетъ въ скорлупѣ сушеные грецкіе орѣхи уподобить свѣжимъ, должно положить ядра ихъ въ холодную воду, перемѣнять

онуюу

оную нѣсколько разъ, пока ядра разбукнутъ и воспріимутъ свѣжій вкусъ. Сколько здоровы свѣжіе или хорошо высушенные орѣхи, столько не здоровы старые залежавшіеся и принявшіе ржавой вкусъ. У которыхъ заложило грудь и имѣютъ наклонность къ осиплости, должны отъ сухихъ грецкихъ орѣховъ воздержаться, ибо оные у многихъ осиплости прибавляютъ. Впрочемъ готовятъ изъ нихъ пріятную пищу, которая и осиплымъ не вредна, а именно, ядра мѣшаютъ съ Боргдорфскими яблоками, чрезъ что вкусъ обоихъ плодовъ удобряется; какъ о томъ написано въ Виттенбергскомъ Еженедѣльникѣ. О сихъ орѣхахъ еще упомянуто будетъ въ слѣдствіи, гдѣ будетъ предлагаемо о поправленіи западнаго кофе.

Доброта лимоновъ, апельсиновъ и *померанцевъ* всемѣстно знакома и опредѣлена внѣ всякаго сомнѣнія, почему за излишнее считаю выхвалять ихъ свойства. Напротивъ должно упомянуть о двухъ огородныхъ плодахъ, о здоровости и вредности которыхъ Писатели были не всегда одинакаго мнѣнія.

Должно ли *огурцы*, сказано *въ Новомъ Зрѣлищѣ Природы*, считать за пищу, и употребленіе оныхъ полезно или вредно, вообще не льзя въ точности опредѣлить (*). По многой водяной влагѣ

(*) Можетъ сіе рѣшить всеобщее употребленіе огурцовъ въ Россіи въ пищу, какъ свѣжихъ, такъ

гѣ не могутъ они доставить много и добраго питанія; ѣдятъ только неспѣлый плодъ, имѣющій травяный вкусъ; спѣлый же къ употребленію не годенъ. Сіи неспѣлые и сырые плоды отъ нѣкоторыхъ врачей предписываются больнымъ, а особливо тѣмъ, кои страждутъ запоромъ; содержатъ они потому раздѣлятельную и распускательную силу, также поправляющую худое смѣшеніе соковъ. Но въ состояніи ли имѣющіе слабыя пищеварительныя орудія плодъ этотъ переработать, и по надлежащему распустить, объ этомъ надобно подумать; по крайней мѣрѣ должно съ огурцовъ очистить кожу, или приготовить ихъ инымъ образомъ. (Когда огурцы сварить съ уксусомъ и мѣлко скрошеннымъ саломъ ветчиннымъ, будетъ изъ того меньше неудобоваримая пища, какъ о приготовленіи этомъ писано въ перьвой Части *Хозяйки*). Утверждаютъ, что выжатый изъ огурцовъ сокъ, смѣшанный съ сахаромъ, полезенъ чахотнымъ и кровохаркающимъ. Въ перемежныхъ лихорадкахъ иные употребленіе огурцовъ похваляютъ, иные порочатъ.

Дыни въ Италіи и другихъ теплыхъ странахъ солятъ неспѣлыя въ уксусѣ по

такъ и соленыхъ; не слыхано еще, чтобъ кто, поѣвъ со излишкомъ огурцовъ, пострадалъ; напротивъ разсолъ огуречной составляетъ вѣрное лѣкарство отъ желчныхъ горячекъ.

по подобію огурцовъ. У насъ спѣлыя, кромѣ употребленія въ одно пирожное, ѣдятъ сырыя; онѣ даютъ легкое питаніе, утоляютъ жаръ крови, могутъ распущать густые соки и сухія лихорадки увлажняя смягчать: но множественное употребленіе дынь легко можетъ во вредъ обратиться, приключить надмѣніе, рѣзъ и поносъ, также подать случай къ перемежной лихорадкѣ. Къ предваренію худыхъ слѣдствій Французы послѣ дыни ѣдятъ рѣдьку, а Нѣмцы ѣдятъ дыни съ солью и перцомъ, а притомъ выпиваютъ рюмку вина. Посыпаніе дыни сахаромъ свойства ея не поправитъ; однакожъ послѣдній способъ почти всѣ вообще любятъ. Дынныя сѣмячки надлежатъ во Врачебной Наукѣ въ число такъ называемыхъ большихъ холодящихъ сѣмянъ, кои запасаютъ въ Аптекахъ; ихъ масловатое и водою распущенное молочное вещество полезно можетъ быть во всѣхъ тѣхъ случаяхъ, отъ чего служатъ миндаль, тыковныя сѣмена и тому подобное. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ изъ сихъ сѣмянъ дѣлаютъ тѣсто, дабы дорогою или для больнаго можно было изъ него на скорую руку сдѣлать прохладительное молоко или *оршадъ*. Должно взять всѣхъ четырехъ такъ называемыхъ холодительныхъ сѣмянъ, какъ-то огуречныхъ, тыковныхъ, арбузныхъ и дынныхъ, каждаго рода по полуфунту, перемыть и опять осу-

осушить, прибавить къ тому 36 золотниковъ сладкаго и двенадцать золотниковъ горькаго облупленнаго миндалю, столочь все это въ каменной иготѣ, примѣшать два фунта сахару, о лимоны натертаго, стереть гораздо вмѣстѣ, и набить это тѣсто въ глиняную или жестяную посудину туго. Когда надобно будетъ сдѣлать изъ сего оршадъ, взять на полбутылки воды около яйца величиною сего тѣста, стереть съ оною, процѣдить и подбавить въ это нѣсколько капель померанцевой воды. (Вмѣсто сладкаго миндалю можно употреблять ядра грецкихъ орѣховъ, и не нужно брать всѣхъ оныхъ четырехъ родовъ сѣмена. Изъ однихъ огуречныхъ или тыковныхъ сѣмянъ, только взявъ оныхъ однихъ столько вѣсомъ, какъ о всѣхъ показано, можно сдѣлать прохладительное молоко, которое окажетъ всѣ тѣ же дѣйствія).

Арбузы или *водяныя дыни, кавуны*, начали въ недавномъ времени въ нѣкоторыхъ мѣстахъ у насъ множественнѣе водить и ѣсть. Арбузы родятся дикіе сами собою въ Апуліи, Калабріи и Сициліи, въ Италіи же, Испаніи, Португаліи, и проч. также въ обѣихъ Индіяхъ сѣютъ ихъ множественно. Обыкновенно бываютъ они величиною съ среднюю тыкву, кругловаты, гладки, черноватозелены, съ блѣднозелеными или бѣловатыми пестринами; тѣло въ нихъ твердо, какъ бы

смерзлое, красноватое, иногда бѣложелтоватое, а вкусомъ водяно. У насъ ихъ всегда меньше уважаютъ, нежели дыни, для того что не достаетъ имъ пріятности въ запахѣ и вкусѣ. Тѣло ихъ несказанно сильно прохлаждаетъ, и потому для обитающихъ въ жаркихъ странахъ и пьющихъ горячіе напитки отмѣнно полезно. Естьли употреблять ихъ множественно у насъ, легко можно получить рѣзъ въ желудкѣ и поносъ (*); къ лучшему предотвращенію сего вреднаго дѣйствія должно ѣсть ихъ съ солью и перцомъ (почему оченъ не хорошо по нашему обычаю поправлять вкусъ ихъ сахаромъ). Во Франціи и другихъ странахъ приготовляютъ плодъ этотъ разнообразно жареніемъ и вареніемъ; тѣло вареныхъ арбузовъ мѣшаютъ тамъ съ мукою, и пекутъ хлѣбы красиваго желтаго цвѣта, вкусные и здоровые для имѣющихъ нужду въ прохлажденіи. Нѣкоторые огородники у насъ, когда арбузъ достигаетъ своего росту, закапываютъ оной совсѣмъ въ землю, въ чаяніи томъ, что отъ того онъ еще больше выроститъ; но кажется вредно лишать оный солнечныхъ лу-

(*) Въ Россіи съ непамятныхъ временъ арбузовъ сѣютъ множество разнаго рода, но вреда отъ нихъ ни малаго нѣтъ; развѣ бы кто похотѣлъ употреблять арбузы неспѣлые, но самый вкусъ таковыхъ отъ сего удержитъ, ибо оный крайне противенъ.

лучей, потому что климатъ нашъ и безъ того для плода сего не довольно жарокъ; спѣлость плода сего узнаютъ по звуку. Арбузы лежатъ прочнѣе дынь по снятіи съ корня.

Уповаю, что я самоважнѣйшихъ статей о употребленіи овощей для людей, отягощаемыхъ надмѣніемъ и происходящими отъ того судорогами, не довольно еще исчерпалъ, а потому нужно внести мнѣ сюда, чего приономъ должно остерегаться, *изъ Медицинской Столовой Книги Д. Цюкерта*. Въ оной написано слѣдующее: *Свѣжій овощъ* также приключаетъ надмѣніе чрева; а особливо очень надмѣваютъ плоды сладкіе, сырыя яблока, груши, фиги, виноградъ, земляника, крупной изюмъ, сливы, и наполняютъ желудокъ кислою нечистью у имѣющихъ оный слабо варящій. Вишни, малина и подобные имъ плоды для таковыхъ людей лучше; но при вкушеніи всякаго овоща должны они то наблюдать, чтобъ употреблять онаго рѣдко и мало, а притомъ тогда, какъ желудокъ празденъ отъ другихъ пищъ, облегчать свареніе онаго сахаромъ, и послѣ выпить рюмку вина; *сухой овощъ* надмѣваетъ несравненно больше. *Вареные свѣжіе овощи*, во всѣхъ частяхъ своихъ распустившіеся, нѣжнѣе, меньше надмѣваютъ, и потому здоровѣе имѣющимъ слабой желудокъ. Когда имѣвъ желудокъ наполненъ уже многою другою пищею, ѣсть еще овощи,

щи, произойдетъ отъ того въ желудкѣ броженіе, приключающее холеру и поносъ.

Сколько ни здоровъ и добръ самъ по себѣ свѣжій овощъ, но великая осторожность отъ употребленія его потребна въ возрѣніи на слабой желудокъ, состояніе желчи и на множество вѣтровъ, напрягающихъ кишки. Когда состоитъ одна только слабость желудка безъ нечистоты, безъ напряженія кишокъ отъ вѣтровъ, чему бываютъ подвержены выздоравливающіе, слабые, и нѣкоторые въ нервныхъ болѣзняхъ, то хотя изъ вкушеннаго овощу разрѣшается много воздуха, которой слабыя кишки растягиваетъ, однакожъ это дѣйствіе по заключенію нѣкоторыхъ врачей продолжается не много, потому что освободившійся воздухъ по окончаніи кисѣнія соками плодовъ опять поглощается. Особы, подверженныя помянутому случаю, могутъ употреблять овощей умѣренно; когда же оныхъ съѣдятъ много, то хотя надмѣваютъ они и не очень, ибо во внутреннихъ не задерживаются, и вѣтры съ испражненіемъ освобождаются: однакожъ это ослабляетъ кишки и умножаетъ слабость. У ипохондриковъ и всѣхъ тѣхъ больныхъ, у которыхъ чрева наполнены грубыми заскорблостьми (cruditæ), или отъ вѣтровъ растянуты, рѣдко можно считать, чтобъ множественное употребленіе овощу поносъ возбудить могло; вмѣсто того прибавля-

вляется воздуху, растяженіе чревъ увеличивается и боль умножается. Чтобъ овощи въ этомъ случаѣ не вредили, должно чрева отъ запертыхъ вѣтровъ и находящихся въ нихъ заскорблостей нѣсколько посвободить. У многихъ особъ слабость желудка не есть тому причиною, но слѣдствіе неваримости, когда за порокомъ въ желчи желудковареніе бываетъ не возможно; не совершенно будетъ сіе вареніе всегда, когда желчь водяна или напротивъ густа и клѣйка. Какъ скоро пороки сіи будутъ поправлены, слабость желудка пройдетъ, и вареніе пищи начнется порядочно; нѣтъ же впрочемъ лучшаго способствующаго варенію и распущенію желчи средства, какъ овощи, почему и дѣйствуютъ оные столько отлично въ желтухѣ и меланхоличныхъ болѣзняхъ; удобно также понять можно, что овощъ въ противоположенномъ случаѣ желчи полезенъ быть не можетъ. Гдѣ водяная желчь причиною неваренія, то это водяное состояніе отъ употребленія овощей еще пріумножается; вмѣсто того должно желчь горькими вещами огустить и сдѣлать дѣятельнѣе. Я знаю великихъ врачей, коимъ смѣшно покажется предписаніе пить на овощи по рюмкѣ вина; они утвердятъ, что отъ того произойдетъ величайшее кисѣніе, но мнѣ кажется, что въ этомъ должно дѣлать различіе. Сладкія вина, не выдержавшія полнаго броженія, конечно на овощъ

не приличны, потому что съ онымъ придутъ въ новое кисѣніе, и конечно всякое зло, отъ надмѣнія чрева происходящее, умножатъ; но хорошо перебродившія цѣльныя красныя и старыя кислыя вина, смѣшавшись съ овощемъ, не больше произведутъ въ желудкѣ броженія, какъ и одинъ овощъ самъ по себѣ. Напротивъ они очевидно къ сему полезны тѣмъ, что своею горячестію, вяжущею и укрѣпительною силою холодящее свойство овощей поправляютъ, но и щекотаніемъ своимъ приключаютъ, что овощи легче проходятъ на низъ. По сему я съ собою всегда замѣчалъ лучшее слѣдствіе отъ самаго умѣреннаго употребленія вина на овощъ; однакожъ исключаю я то обстоятельство, когда умножившаяся кислота въ желудкѣ находится, которая у нѣкоторыхъ ипохондриковъ бываетъ столько велика, что и укротить оную трудно. Кто въ таковомъ состояніи находится, и потому кромѣ судорогъ, происходящихъ отъ надмѣнія, часто терпитъ и желудочную боль, долженъ употребленія овощей всячески остерегаться, ибо впрочемъ неминуемо кислоту желудочную умножитъ и приключитъ жестокія судороги; подмѣсь къ овощамъ сахару въ этомъ случаѣ способствуетъ мало или ничего, а и того вреднѣе таковымъ пить на овощъ вино, ибо оное тотчасъ въ желудкѣ обратится въ уксусъ.

22) *Кофе, роды онаго, лучшее приготовление въ напитокъ, употребленіе, польза и вредъ въ разсужденіи здоровья.*

О кофѣ, этомъ любимомъ напиткѣ столь многихъ народовъ, находятся многоразличныя заключенія Писателей; уповаю, что я сдѣлаю лучше всего, когда объ этой важной статьѣ заставлю говорить почти только одного славнаго Господина Д. *Бемера;* такъ объясняется онъ въ *Новомъ Зрѣлищѣ Природы:* Доброта кофейныхъ бобковъ, говоритъ онъ, примѣтно различна въ самой ихъ величинѣ и цвѣтѣ по различію мѣста ихъ родины. Кофе Мекское или Мокское можетъ быть потому, что деревья его ростутъ въ песчаной почвѣ Аравійской, всѣмъ другимъ предпочитается и больше уважается, нежели Яванское; сіи Яванскаго кофе бобки крупны и блѣдножелты, Цейлонскіе дробны и зеленоваты, а къ нимъ ближе всего подходятъ Левантскіе. Не рѣдко за одно смѣшиваютъ кофе Мокской и Левантской, и оба называютъ ихъ Александрійскимъ кофе. Суринамской кофе не таковъ хорошъ, какъ Яванской, а потому и дешевле. Изъ кофе, съ Антильскихъ острововъ привозимаго, лучшій Мартиникской; однакожъ не одна отчизна, но и собираніе, сушеніе и укладываніе кофе, доставляютъ бобкамъ лучшее и худшее состояніе, а отъ того происходитъ, что и самый Мокскій кофе между собою различенъ. Оный привозится во-

сточно-Индѣйскою Компанїею, которой въ 1764 году доставленъ исключенный онымъ торгъ. Марсельскїе купцы напротивъ получаютъ этотъ Мокскїй кофе съ караванами, приходящими изъ Моки, и сей кофе считаютъ лучше прежде помянутаго, хотя оба они идутъ изъ одного мѣста. Въ корабляхъ долго въ тюкахъ другъ на другѣ лежащїй кофе много теряетъ своей прїятности, но привозимый караванами, везомый на мулахъ чрезъ пустыни Аравїйскїя, въ продолженїи пути исподоволь высыхая, сберегается лучше; а потому *Миллеръ* почти все различїе въ кофейныхъ бобкахъ выводитъ изъ сушенїя и укладыванїя, увѣряя притомъ, что кофе съ сахаромъ, румомъ и перцомъ, на одномъ араблѣ везомый, вредъ терпитъ, и что ничто столько не страждетъ отъ испарины другихъ веществъ, какъ кофейные бобки. Въ Аравїи обходятся съ нимъ опрятно, и отъ всякой пыли тщательно очищаютъ. Цейланцы и Яванцы пекутся объ этомъ уже меньше, а Голландцы кладутъ кофе въ корабли обыкновенно вмѣсто балласту или грузу (отъ сего употребленїя кофе вмѣсто грузу можетъ быть происходитъ то, что такъ много бобковъ прїемлютъ бѣлый цвѣтъ, сообщающїй онымъ травяный вкусъ); также и купцы пакостятъ кофе, мѣшая хорошїй съ негоднымъ. Кальмъ въ своемъ Путешествїи I Тому на стр. 41 приводитъ примѣръ,

это

это подтверждающій. По извѣстію одного искуснаго мореходца, который четырекратно совершилъ путь изъ Ливорны въ Александрію, кофе тамъ для торгующихъ Жидовъ составляетъ несказанно важный товаръ; они въ послѣднемъ мѣстѣ скупаютъ несказанное множество кофе, изъ Аравіи привозимаго, и платятъ отъ 19 до 26 копѣекъ за фунтъ, который отсылаютъ въ Ливорну. Тамъ запасаютъ они опять множество кофе, привозимаго изъ Американскихъ Французскихъ селеній, котораго фунтъ стоитъ не больше десяти или 13 копѣекъ; оба сіи роды перемѣшавъ тщательно, отвозятъ они обратно въ Египетъ, и продаютъ въ Турецкихъ областяхъ и иныхъ странахъ за Арабскій кофе; почему о добротѣ кофейныхъ бобковъ должно заключать не по названію, но по испытанію вкуса. Что кофейные бобки, кои здѣсь гораздо высушиваютъ, и въ зимнее время содержатъ въ тепломъ покоѣ или близъ печи, получаютъ отъ того лучшій вкусъ, утвердить я не могу, хотя въ этомъ и многіе увѣряютъ; но что кофе, бывъ въ горячей водѣ распаренъ и опять высушенъ, нѣсколько силы своей теряетъ, легко понять можно, поелику вода сія пріемлетъ непротивный вкусъ. Также нѣкоторые совѣтуютъ, а особливо Г. Андри, воду эту пить вмѣсто чаю, и полагаютъ, что оная здоровѣе обыкновеннаго кофейнаго напитка. Между тѣмъ до-

доброту кофейныхъ бобковъ можно испытать слѣдующимъ образомъ: *когда взлитая на нихъ горячая вода приметъ лимонный цвѣтъ, значитъ кофе хорошій; но естьли зеленый или темноватый, показываетъ кофе поврежденный.* Естьли полученъ кофе плохій, котораго за плѣсневѣлымъ или травянымъ вкусомъ пить не можно, должно оный прежде пережиганія обварить кипяткомъ и потомъ опять высушить; однакожъ при этомъ по вышесказанному теряетъ онъ нѣсколько своей силы.

Бобки кофейные, какъ довольно извѣстно, поджариваютъ или пережигаютъ, и приготовляютъ изъ нихъ тотъ напитокъ, который мы кофе называемъ. Доброта сего напитка зависитъ не отъ однихъ бобковъ, но можетъ оная изъ лучшихъ бобковъ выйти худа; жженіе и вареніе имѣютъ на это великое вліяніе. Нѣкоторые совѣтуютъ жечь бобки слегка, а другіе гораздо; посредство въ этомъ лучше; а естьли онаго улучить не можно, лучше кофе поджигать меньше и бѣлесѣе, нежели много и до черна. Жженіе кофе производятъ въ жестяной или желѣзной посудѣ, или въ формѣ, подобіемъ пустаго внутри вала сдѣланной; нѣкоторые одобриваютъ къ сему глиняную хорошо помуравленую сковороду, и въ оной бобки деревянною лопаточкою до тѣхъ поръ ворочать, пока они получатъ темнокаштано-

но-

новый цвѣтъ. Опорочиваютъ же иные обыкновенїе остуживать сожженый кофе въ ситѣ или иной открытой посудинѣ; они совѣтуютъ горячїй еще кофе, ссыпавъ въ мѣшечекъ, завязывать и такъ дать оному остынуть; послѣднее можетъ служить къ тому, чтобъ больше удержать въ кофѣ его масловатыхъ частицъ. Отъ жженїя конечно зависитъ главное обстоятельство. Естьли бобки будутъ пережжены, разлетятся изъ него всѣ летучїя частицы, а останется только земляное, безполезное, и можетъ быть вредное существо; когда же будутъ не дожжены, равномѣрно это бесполезно, потому что густое масло, которымъ они изобилуютъ, не утончится и не придетъ въ способность по надлежащему распустясь, кипящею водою быть изъ другихъ непремѣнныхъ частицъ извлечено. По сожженїи нѣкоторые спрыскиваютъ кофейные бобки водою, другїе нѣсколькими каплями сладкаго миндальнаго масла, или вмѣсто онаго свѣжимъ коровьимъ масломъ; первое служитъ къ удержанїю летучихъ частицъ, второе къ запертїю кофейныхъ скважинъ, коими исходятъ испарины, чтобъ оныхъ не выходило; по этой причинѣ не должно кофе вдругъ помногу жечь и помногу молоть. (Вѣрно то, что свѣжїй жженый кофе всегда бываетъ вкуснѣе, нежели полежавшїй по сожженїи нѣсколько времени, хотябъ въ закрытой посудѣ). Что

ко-

кофе въ жженіи много вѣсу своего теряетъ, знакомо, и убыль сія всегда составляетъ около четвертой доли. Содержаніе смолоннаго кофе къ водѣ зависитъ отъ произволенія: одинъ любитъ крѣпкой кофе, другой слабѣе, и послѣднее избираютъ многіе по нуждѣ къ сбереженію расходовъ. Можно однако кофе сварить очень крѣпокъ, а чрезъ то какъ и слишкомъ слабо свареннымъ (каковой слабому желудку и кишкамъ очень не полезенъ) здоровью вредъ приключить; можетъ быть составляетъ лучшій размѣръ шесть золотниковъ жженаго и смолоннаго кофе на полбутылку воды, причемъ однако доброту кофе должно приводить въ разсмотреніе. (Когда Хозяйка, а особливо поутру, при вареніи кофе не присутствуетъ, рѣдко можетъ пожаловаться на крѣпость кофе, служанки умѣютъ въ этомъ случаѣ первячокъ себѣ присвоивъ, оставить господамъ вторую наливку). Также и образъ варенія кофе составляетъ великое различіе: иныя наливаютъ на кофе холодной воды и варятъ до тѣхъ поръ, какъ треть выкипитъ; другія наливъ оный кипяткомъ, даютъ цѣлый день мокнуть. Гофманъ совѣтуетъ жженый кофе сыпать въ кипящую воду, и тотчасъ съ огня снять, чтобъ болѣе не варилось, ибо впрочемъ кофе много потеряетъ своихъ летучихъ частицъ; почему иныя и совѣтуютъ дать водѣ вскипѣть, и оною

на-

наливать на кофе въ кофейникъ положенный. Кто кофе варитъ съ водою, долженъ наблюдать, чтобъ пѣну чрезъ край не выбило, для того что съ оною вытекутъ бальсамическія и масловатыя частицы, а потому не должно и кофейникъ наливать полонъ водою, варить медленно на слабомъ огнѣ и воскипѣніе почасту пресѣкать. Французы приставляютъ смолонный кофе сперьва одинъ сухой на огонь, чтобъ поднялся изъ него паръ, а потомъ наливъ водою, подбавляютъ не много жженаго сахару или малое дѣло горчицы, и называютъ этотъ напитокъ *кофе ала рень*, т. е. кофе Королевинъ; по свареніи должно напитку сему дать нѣсколько минутъ постоять, чтобъ грубыя частицы на дно осѣли, и оный отстоялся бы чисто. Подлитіе двухъ ложекъ холодной воды очищенію сему споспѣшествуетъ, что бываетъ и отъ тертаго оленьяго рогу, когда кофе съ нимъ варить. Нѣкоторые утверждаютъ, что когда снявъ кофейникъ съ огня, обвить оный мокрымъ полотенцемъ, кофе отъ того лучше отлегаетъ и долѣе горячь остается. Что обложеніе кофейника сухою салфеткою удерживаетъ кофе отъ простыванія, это извѣстно. Не давно заведенный способъ варить кофе, конечно лучшій, именно: должно положить въ лейку, нарочно для сего сдѣланную, чистую тонкую льняную вѣтошечку, или ситку, или какъ сія отъ

ча-

частаго употребленїя легко засориться можетъ, то бѣлую пропускную бумагу или типографическую (на которой печатаютъ книги), въ каждый разъ вновь перемѣняя этотъ лоскутъ бумаги; на это положи смолоннаго кофе, поставь лейку надъ кофейникомъ, и лей полегоньку кипящую воду; таковымъ образомъ кипятокъ извлечетъ изъ кофе всю силу, и процѣдитъ оный начисто сквозь вѣтошку или бумагу; воду должно наливать очень медленно. Для лучшаго извлеченїя силъ можно изъ кофейника перьвую жижу опять пропустить, выливая чрезъ лейку, или чрезъ свѣжїй смолонный кофе. Таковый кофе считаютъ здоровѣе, нежели вареный, и конечно оный имѣетъ свои преимущества; оный не токмо можно опять подогрѣвать, причемъ останется всегда чистъ, но и вкусъ его лучше, что изъ того можно заключить, что остающїйся въ лейкѣ кофе, не такъ какъ гущу, въ обыкновенномъ варенїи остающуюся, кою можно еще вываривать, но изъ него выдетъ уже напитокъ противнаго и ни мало не кофейнаго вкуса. Въ восточныхъ странахъ, а особливо въ Турцїи, уважаютъ и сухїя лузги, въ которыхъ кофейные бобки заключаются, и изъ коихъ оные вылущиваютъ; оные не жгутъ, но только нѣкоторымъ образомъ на угляхъ разогрѣвъ, варятъ въ водѣ, и напитокъ изъ того называютъ *Султанскїй кофе.* Однако мы оста-

оставимъ этотъ напитокъ Туркамъ, и испытаемъ пользу обыкновеннымъ способомъ приготовляемаго кофейнаго напитка. Мы пропустимъ Химическое испытанїе бобовъ кофейныхъ, а замѣтимъ только, что оные отъ масловатаго существа силу свою получаютъ, которая отъ жженїя больше и больше разрѣшается, и горючїй запахъ оказываетъ, притомъ же съ летучими и постоянными щелочной соли частицами совокуплена; почему таковыми постоянными частицами напитанный отваренный кофе составляетъ мылообразную, щелочную, острую, крѣпительную и согрѣвающую жидкость, которая удобно съ кровью соединиться, и въ оной нѣкоторыя добрыя дѣйствїя произвести можетъ. Кофе есть лѣкарство, болѣе всего щекотящее средство твердыхъ частей, и раздѣляющее для частей жидкихъ; дѣйствїя, производимыя онымъ въ тѣлѣ человѣческомъ, доказываютъ это ясно. Кофе обыкновенно человѣка ободряетъ, прогоняетъ сонъ, приводитъ кровь въ волненїе, и умножаетъ непримѣтную испарину, или гонитъ урину; по сему *кофе, когда множественно употребляется, можетъ здоровью вредить;* и какъ нѣсколько чашекъ сего напитка примѣтную перемѣну въ твердыхъ и жидкихъ частяхъ приключаютъ, то конечно неоднократное въ одинъ день и ежедневное питье величайшую произведетъ перемѣ-

мѣну, а современемъ вредъ. Въ особливости же нѣкоторые въ числѣ вредныхъ дѣйствій полагаютъ разжидѣніе крови и тѣмъ приключаемую множайшую остроту оной, а изъ того обще съ Господиномъ Жофруа выводятъ случаи къ кровотеченіямъ, отверзтіямъ золотой жилы, трепетанію сердца, подергиваніямъ жилъ и ипохондрическимъ движеніямъ, также болѣзнямъ кожнымъ. Г. *Крюгеръ* показываетъ, что въ Пруссіи маташины на роженицахъ сдѣлались гораздо обыкновеннѣе съ тѣхъ поръ, какъ вошло тамъ злоупотребленіе кофе, а Гофманъ приписываетъ просяную горячку (Friesel-Fieber) единственно излишнему употребленію сего напитка. Могутъ также и нервы примѣтно онымъ повреждены быть, а чрезъ то приключается дрожаніе членовъ, отнятіе оныхъ и можетъ быть параличь. Что кофе производитъ слабость въ соитіи естественномъ, также нѣкоторые утверждаютъ, заключая съ Персіянами, что побужденіе къ любовнымъ дѣламъ, а особливо въ разсужденіи мужескаго пола, чрезъ него уменьшается: однакожъ сего меньше всего опасаться слѣдуетъ; можетъ оное произойти изъ вышезамѣченной перемѣны въ нервахъ. А впрочемъ извѣстно, что восточные народы, не помѣрно кофе употребляющіе, не суть неплодны; вообще сихъ замѣченныхъ вредныхъ дѣйствій не надобно всеобще опасаться. Не всѣ

лю-

люди пьютъ этотъ напитокъ чрезмѣрно, и не всѣ имѣютъ одинакое здоровье и сложенїе. Нѣкоторые могутъ отъ него имѣть пользу, а другїе будутъ пить не безъ примѣтнаго вреда; причемъ забыть не должно, что по различїю прочихъ пищъ и пойлъ и дѣйствїе кофе также можетъ быть больше и меньше вредно или полезно. Тѣ, кои вина винограднаго не пьютъ, или только изрѣдка, употребляютъ же прохладительные напитки и меньше пищъ, пряностьми приправленныхъ, имѣютъ меньше причины опасаться кофе, нежели другїе противоположенный родъ жизни ведущїе. Можно по сему кофе пить, но только умѣренно, и должно притомъ свое собственное здоровье, возрастъ, родъ жизни и тому подобное испытывать, а потомъ удобно себѣ присовѣтовать, опасность ли или польза изъ того выйти можетъ. Флегматическїя, взрослыя, въ особливости же старыя особы, также живущїя въ густомъ, влажномъ и болотистомъ воздухѣ получатъ отъ него преимущественную пользу, а особливо зимою; дѣтямъ же напротивъ, а особливо наклоннымъ къ корчамъ и падучей болѣзни, оной вреденъ. Надлежитъ по крайней мѣрѣ до тѣхъ поръ не давать онаго дѣтямъ, пока побываетъ на нихъ оспа, корь и тому подобныя болѣзни. Въ здоровыхъ людяхъ можетъ этотъ напитокъ духъ успокоять, все тѣло оживлять,

сонъ прогонять; у больныхъ же головную боль, круженіе и другіе флюсы, кои въ особливости загустѣлыми мокротами поддерживаются, прогонять, упругость твердыхъ частей умножать и оныя укрѣплять; больше всего, когда пить оный меньше водянъ, т. е. крѣпче сваренной, также безъ молока и сахару; почему служитъ оной для слабыхъ внутреннихъ, онъ укрѣпляетъ желудокъ, умножаетъ алчъ, содѣйствуетъ варенію пищи, и по сему можетъ быть обычай пить послѣ обѣда кофе, опорочить не льзя; онъ противостоитъ и прогоняетъ надмѣніе чрева, поддерживаетъ ежедневное отверзтіе онаго, и для того по принятіи слабительнаго обыкновенно продолжаютъ ежедневно кофе пить; онъ далѣе укротитъ кислоту въ желудкѣ, и находящуюся въ немъ клѣеватую, неестественно собравшуюся мокроту распуститъ, когда оный въ этомъ обстоятельствѣ пить поутру натощакъ. Женщины, у которыхъ мѣсячное очищеніе мало сходитъ, могутъ этотъ напитокъ употреблять.

Къ полезнымъ свойствамъ кофейнаго напитка надлежитъ и паръ его, когда оный ртомъ и носомъ втягивать; полезно это для страждущихъ насморкомъ и мокнущими глазами. Вываренный и высушенный потомъ кофе составляетъ доброе средство къ содержанію зубовъ въ чистотѣ и бѣлизнѣ, и къ сохраненію деснъ

деснъ отъ гнилости; удобно же оный вмѣсто табаку употреблять; но къ сему свѣже жженый и смолонный, невываренный способнѣе, и можетъ предпочтенъ быть многимъ вреднымъ родамъ табаку; въ особливости же совѣтую это женщинамъ. Должно ли кофе пить съ сахаромъ или безъ онаго, также съ молокомъ или одинъ, вообще въ точности опредѣлить не можно; всякъ долженъ въ этомъ слѣдовать своей привычкѣ и обращать на себя замѣчанïе, почему легко самъ, а особливо въ разсужденïи молока, заключенïе сдѣлать можетъ. Опыты господина *Персиваля*, по которымъ кофе гнилость мяса удерживаетъ, кисѣнïе пищи уменьшаетъ, и какъ онъ по опущенïю пульса заключаетъ, содержитъ въ себѣ нѣчто успокояющее, употребленïе сего напитка еще лучше опредѣлить могутъ. Онъ имѣетъ свою добрую и свою худую сторону; и Шлïонскïй лекарь пишетъ справедливо: ослѣпленные человѣки считаютъ этотъ напитокъ за божественный, однакожъ сказалъ онъ чрезъ лишекъ, присовокупляя къ тому; но разумный человѣкъ можетъ сравнить оный съ коробочкою пандоры, изъ которой милïоны золъ выходя, смертныхъ мучатъ.

Не можно ли вмѣсто кофейныхъ бобковъ избирать другïя сѣмена или корни, кои у насъ дома родятся, и приготовлять изъ нихъ подобный напитокъ, при-

лично испытать, тѣмъ паче, что это при нынѣшнихъ скудныхъ на деньги обстоятельствахъ крайне полезно быть можетъ. Рожь и ячмень издавна къ тому уже избраны были, и играли разные обманы смѣсью сихъ жженыхъ сѣмянъ съ настоящимъ кофе; другїе извѣдывали горохъ, бобы, грецкїе орѣхи, иные даже желуди, также корни, а особливо картофельные и цикорейные; и конечно, когда безъ всякихъ предразсудковъ разсмотрѣть приготовляемый изъ цикорейныхъ корней (по Руски трава сїя называется солнцева сестрица) напитокъ, можетъ оный удобно заступить мѣсто кофе. Всѣ другїя къ намѣренїю сему не годятся, потому что не достаетъ онымъ отчасти масловатости, частью же горечи, которыя главныя непремѣнныя частицы кофе составляютъ.

23) *Домашнїй кофе, здоровый кофе.*

Между выше замѣченными домашняго кофе родами, кои могутъ заступить мѣсто восточнаго кофе, цикорейные корни и ржаныя сѣмена удерживаютъ преимущество, ибо ближе всего къ настоящему кофе подходятъ; они не совсѣмъ имѣютъ качества восточнаго кофе, но не имѣютъ и пороковъ онаго, почему удобнѣе къ ежедневному употребленїю. Для того что, когда по сказанному *въ Новомъ Зрѣлищѣ Природы*, которое согласно и съ ежедневною опытностїю, восточный кофе многимъ особамъ волне-

нїе

ніе въ крови, тоску, дрожаніе членовъ и многія иныя отягощенія приключаетъ, а особливо обыкшимъ ѣсть очень пряностьми набитыя пищи, то полнокровные и горячаго сложенія люди не могутъ избрать для здоровья своего безвреднѣйшаго горячаго напитка, какъ этотъ домашній кофе. Восточный кофе содержитъ въ себѣ нѣкоторыя врачебныя силы, но лѣкарство вѣдь употребляется только временно, и въ нужномъ случаѣ.

Много же есть людей, которыхъ слабый желудокъ ниже слабо свареннаго восточнаго кофе сносить не можетъ, ибо малый ихъ пищеварительныя силы еще больше уменьшаетъ, и черевы множайшимъ надмѣніемъ напрягаетъ, таковымъ и домашній кофе полезенъ не будетъ; для того что не достаетъ ему желудокъ укрѣпляющей горечи восточнаго кофе. Но не можно ли нѣчто легкое прибавить къ нашему домашнему кофе, такъ называемое симплексъ, или простое средство изъ нашихъ домашнихъ травъ, а чрезъ самое то нашъ западный кофе вкусомъ ближе уподобить восточному.

Хотя цикорейному кофе должно приписать особливую кровочистительную и укрѣпляющую силу, а потому предпочесть его ржаному кофе: но не должно ли думать, что непремѣнныя частицы сырыхъ корней чрезъ поджариваніе очень перемѣняются и уменьшаются, какъ то и

самый вкусъ цикорейнаго кофе, кажется, это показываетъ.

Когда сравнить домы, въ которыхъ досель пивали кофе ржаной и изъ цикорейныхъ корней, окажется, что больше такихъ домовъ пило ржаной, нежели цикорейной кофе, и что въ этомъ совѣтовано было единственно со вкусомъ. Сказываютъ именно, что жженая цикорія имѣетъ вкусъ солодкій, а рожь нѣсколько суровѣе; говорятъ далѣе, что цикорія имѣетъ во вкусѣ сходство къ лѣкарству, и что не можно общество избавить отъ мнѣнія, будто бы есть въ ней нѣкія Аптечныя капли, а это приводитъ къ воображенію, будто бы есть въ домѣ больной или занеможетъ: воображеніе, которое не веселитъ нѣкоторыхъ и здоровыхъ людей, кои въ горячемъ напиткѣ ежедневномъ ищутъ жизненнаго блага и веселія. Какъ бы то ни было, ржаной кофе у цикорейнаго довольно выигралъ преимущества, и теперь главное дѣло состоитъ въ томъ, чтобъ недостающія ржи главныя непремѣнныя частицы восточнаго кофе, особливо же вкусу и здоровью пріятную горечь, добавить.

Мы должны въ нашемъ домашнемъ царствѣ растѣній безробостно оглянуться, чтобъ сыскать тотъ или иной симплексъ, котораго можно къ молоному ржаному кофе въ вареніи прибавить. Между домашними нашими растѣніями не на-

нахожу я къ сему намѣренію удобнѣйшаго, какъ *трилистникъ* и *златотысячникъ*.

Трилистникъ, называемый инако *лихорадочная дятловина* или *цынготная трава*, ростетъ въ Нѣмецкой землѣ (также и въ Россіи) всюду по болотистымъ мѣстамъ, и содержитъ въ себѣ самоцѣлебнѣйшія свойства. Мое заключеніе о ней не произведетъ толикаго впечатлѣнія, естьли не подкрѣплю я онаго изреченіемъ славнаго Г. Доктора *Бемера*, какъ оное находится въ *Новомъ Зрѣлищѣ Природы*; онъ говоритъ о ней такъ: Употребляютъ изъ сего растѣнія, которое въ вареніи только пріятный запахъ изъ себя издаетъ, преимущественно листы; оные содержатъ въ себѣ много дѣятельныхъ непремѣнныхъ частицъ, а потомъ прилично могутъ помѣщены быть въ число сильнѣйшихъ лѣкарствъ; они распускаютъ густые, клѣйкіе, мокротливые соки несказанно и изводятъ оные различными путями, особливо же съ уриною. Составляютъ изъ нихъ съ водою пойло или эссенцію; сильней того экстрактъ, а несравненно лучше, когда свѣже выжатый изъ нихъ сокъ употреблять либо одинъ, или съ сыворошкою. Всѣ сіи лѣкарства съ лучшимъ успѣхомъ употребляются отъ цынги, ипохондріи, судороги, водяной болѣзни, желтухи и перемежной лихорадки; онѣ служатъ также какъ и всѣ горькія лѣкарства отъ глистовъ.

стовъ. —— *Поелику растѣнія сего множественно собирать можно, то съ нимъ можно обойтися безъ всѣхъ прочихъ горькихъ лѣкарствъ.* —— Можно потому изъ сихъ листовъ запасать экстрактъ и хранить, или оные сушить и употреблять сіи сухіе листы, кои вкуснѣе бываютъ всякихъ другихъ сушеныхъ травъ.

Златотысячникъ трава имѣетъ равную горечь и тѣ же свойства. Въ нѣкоторыхъ домахъ извѣстно уже, что настойка оной въ винѣ или водкѣ составляетъ желудокъ укрѣпляющее средство; оное находится во всѣхъ Аптекахъ. Кто же самъ траву сію запасаетъ, долженъ собирать оную во время цвѣту и сушить.

Само по себѣ разумѣется, когда ржаный кофе не будетъ превращенъ въ настоящее лѣкарство, но долженъ составлять только ежедневный слабому желудку или вкусу полезный напитокъ, что этой вкусной травы должно класть въ него самую малую долю, чтобъ кофе не получилъ великой горечи во время варенія жженаго и смолонаго сего кофе; опытность каждаго вскорѣ покажетъ настоящій сему размѣръ. Лучше будетъ, когда сего горькаго сушенаго растѣнія класть предъ тѣмъ, какъ ржаный кофе должно съ огня снимать, ибо горечь изъ этой травы скоро вытягивается; а чрезъ это жалоба на недостатокъ желудокъ укрѣпляющей горечи во ржаномъ кофѣ совершенно прекратит-

ся

ся безъ употребленія на это издержекъ. Эконом въ строжайшемъ смыслѣ долженъ по крайней мѣрѣ доволенъ быть тѣмъ, что показано ему домашнее произведеніе, ни мало невредное здоровью, но чрезмѣрно полезное, и которое въ смѣси подходитъ очень близко вкусомъ къ восточному кофе; чрезъ что великой расходъ денегъ за иностранной кофе сбереженъ быть можетъ.

Но какъ помочь второй жалобѣ, которую производить можно: восточный кофе содержитъ въ себѣ масловатое существо, котораго въ домашнемъ не достаетъ, почему оный не можетъ быть столько питателенъ? Можно на это отвѣтствовать, что сего качества не должно искать въ кофѣ, такъ какъ пьющіе чай не находятъ онаго въ чаю. Можно свой утренній голодъ утолить хлѣбомъ съ масломъ, булкою, или здоровымъ пирожнымъ, и пищу сію вкушать съ кофеемъ, или вскорѣ послѣ онаго, какъ-то множество людей то дѣлаетъ при употребленіи восточнаго кофе; однакожъ и этой жалобѣ легко помочь можно. Наши орѣхи, какъ простые, такъ воложскіе и грецкіе, содержатъ въ себѣ больше масла, нежели бобки восточнаго кофе; можно потому ядра оныхъ поджаривать, и класть шестую долю противъ ржи; это составитъ домашній кофе для тѣхъ, кои съ онымъ не хотятъ прикусывать, или ѣсть по употребленіи онаго. Пьющіе же кофе съ молокомъ, къ

чему надлежитъ большая часть женщинъ, могутъ насыщены быть однимъ домашнимъ напиткомъ симъ безъ куска сухаря или булки, именно, должно имъ только въ молоко подбить яицъ; *желтокъ* яичной легче для желудка, нежели бѣлокъ, но последній несравненно онаго питательнѣе. Что же бы кофе съ молокомъ былъ очень питателенъ и сытенъ безъ присовокупленія другой пищи, употребляй бѣлокъ яичной, гораздо взбитой; молоко же должно взварить, и когда не много поостынетъ, смѣшать со взбитымъ бѣлкомъ; ибо, когда употребить самое горячее молоко, и смѣшать его притомъ съ бѣлкомъ невзбитымъ, свернется оной въ твердые и слабому желудку неразрѣшимые комки.

Въ заглавіи сего Отдѣленія поставлено по домашнемъ кофе названіе *здоровый кофе;* я уповаю что сказалъ то справедливо въ разсужденіи подмѣси столь цѣлебнаго растѣнія, каково трилистникъ или златотысячникъ въ подмѣси въ домашній кофе; что же препятствуетъ сему здоровому кофе войти во всеобщее употребленіе? Только *отечество его и дешевость.*

Мы Европейцы, и не составляетъ ли сіе нашей прихоти, что мы принуждаемъ Азіатцовъ, Африканцовъ и Американцовъ ихъ пищу и напитки дѣлить съ нами Европейцами? Какая ненасытимость! Да хотя бы мы и еще о сотнѣ новыхъ чуждыхъ

дыхъ пищъ и напитковъ услышали, то Европеецъ вообразитъ счастіе свое недостаточнымъ, когда не можетъ участвовать въ сихъ пищахъ. Чѣмъ обыкновеннѣе и домашнее здоровое питательное средство, тѣмъ обыкновенно презрительнѣе оное между нами; арбузы на примѣръ, какъ упомянулъ я въ 21 правилѣ, недавно составляли у насъ довольно мало знакомую пищу. Нѣкоторые знаменитые иностранцы не нашли у насъ оныхъ и выписали изъ своего отечества; мы отвѣдали, и тотчасъ родилась высокая мысль объ этомъ плодѣ, именно, что мы будемъ роскошнѣе жить по иностранному, когда оный разведемъ множественнѣе и будемъ ѣсть. Вопросъ, полезенъ ли иль вреденъ этотъ плодъ жителямъ нашего климата, былъ самый послѣдній: то же обстоятельство было и съ восточнымъ кофе, когда оный въ нынѣшнемъ вѣкѣ сдѣлался столь общимъ въ Европѣ. Турки и Арабы пили кофе, услышали это и отвѣдали сего напитка; онъ былъ вкусенъ и притомъ иностранный; онъ былъ притомъ и очень дорогъ, и столько много кофепитцелей не могли больше насыщены быть кофеемъ восточнымъ; по сему надлежало и въ новой части свѣта разводить кофейныя деревья. Посчастливѣлось въ этомъ, и надлежало въ тѣхъ частяхъ свѣта кофейные плантажи для того размножать, чтобъ Европейскіе крестьяне и рукомесленники могли жить

зна-

знаменито и по иностранному. Мальчикъ въ короткомъ платьѣ не вѣдаетъ какъ подумать, что съ нимъ сдѣлалось, когда съ него снимутъ халатецъ и надѣнутъ исподнее платье; онъ мнитъ себя уже совершеннымъ человѣкомъ, или еще больше! Перьвая бритва, снимающая съ бороды юноши мягкій мошокъ, и причиняющая то, что поведеніе мягкою рукою не ощущаетъ уже на щекахъ его нѣжности, какую представляетъ воображаемую роскошь! Меньшее ли воображеніе и то въ Европейцахъ, когда они думаютъ, что чрезъ иностранное питательное средство лучше, здоровѣе и знаменитѣе предъ прежнимъ жить могутъ, или хуже бывъ ограничены съ обыкновенною домашнею и дешевою пищею? Мы уважаемъ тѣхъ дѣтей и юношей, кои при перемѣнѣ платья и волосовъ остаются равнодушны, а чрезъ то нѣкое величіе души въ себѣ открываютъ; равнымъ образомъ должны мы и тѣмъ между нами величіе души приписывать, кои не занимаются пустымъ воображеніемъ о множайшемъ блаженствѣ или достоинствѣ при вкушеніи дорогихъ иностранныхъ питательныхъ средствъ.

Однакожъ скажутъ на это, благопристойность притомъ пostраждетъ, когда подать гостямъ домашній кофе; чѣмъ дороже поставляю я предъ гостя моего пищу или напитокъ, тѣмъ больше оказываю я ему почтенія, и онъ измѣряетъ

по-

потому свою цѣну, въ каковой у меня состоитъ. Или инымъ образомъ: когда я пересталъ пить восточный кофе, конечно принудила меня къ тому бѣдность; считая же меня бѣднымъ или заскупѣвшимъ, всячески станутъ презирать. Въ самомъ дѣлѣ самый скудный человѣкъ тщательно скрываетъ свою нищету, дабы избѣгнуть слѣдующаго за оною презрѣнія; а кто не надлежитъ въ число совершенно скудныхъ, не хочетъ, чтобъ и подумали о немъ, что онъ таковъ, и подъ этимъ видомъ его презирали. Скупость же, препятствующая на восточный кофе дѣлать издержки, не много чести дѣлаетъ. ——

Истинно добродѣтельная бѣдность въ очахъ умныхъ людей не ведетъ къ презрѣнію, но къ чести, и никто изъ благоразсудныхъ не пожелаетъ, чтобъ другой для него состоянїе свое учинялъ худшимъ. Когда же бы на питье восточнаго кофе потребный расходъ требовалъ только бы десятую часть нашего годоваго дохода, хотя въ домахъ средняго состоянїя сумму сїю еще ниже поставить должно: однако же мы должны сберегать по пословицѣ впередъ денежку про черный день, и считать за хозяйственное благоразумїе, когда за пойло, безъ коего можемъ обойтися, денегъ выдадимъ мало или совсѣмъ ничего, за то пойло, о которомъ предки наши въ третьемъ и четвертомъ колѣнѣ со-

совсѣмъ не знали, однакожъ жили спокойно, благопристойно, здорово и долговѣчно.

Совсѣмъ тѣмъ многiе притомъ останутся и скажутъ: мы собственно для себя восточный кофе отрѣшимъ и удовольствуемся домашнимъ; однакожъ благопристойность будетъ страдать, когда мы посѣщающимъ насъ друзьямъ и гостямъ станемъ подавать таковой дешевой и мало стоющiй напитокъ, каковымъ нашъ домашнiй кофе есть и всегда останется, сколько бы мы оный своими домашними произведенiями ни старались учинить вкуснѣе. Дорогiя пищи и пойла сверьхъ того имѣютъ предразсудокъ на своей сторонѣ, что онѣ вкуснѣе дешевыхъ; это воображенiе большей части людей, но должно слѣдовать теченiю моды, и не выставлять себя на выдачу сопротивленiемъ.

Когда потребно, чтобъ друзья и гости наши угощаемы были у насъ не дешево деревенскими произведенiями, намѣренiя сего не льзя достигнуть, и должно выступать за границу, естьли хотимъ съ этой стороны, какъ говорится, блеснуть. Вотъ къ тому расположенiе:

Возьмите домашняго какою нибудь изъ преждепомянутыхъ горькихъ травъ вкуснымъ и здоровымъ учиненнаго ржанаго или цикорейнаго кофе; къ взваренному и потомъ поостуженному молоку подбавьте въ пѣну взбитыхъ яичныхъ бѣлковъ;

ковъ; подайте къ сему кофе пирожнаго, и притомъ таковой статьи, каковая прилична состоянію гостей вашихъ, на примѣръ деревяжнаго пирожнаго, миндальной тортъ, хлѣбной тортъ, бисквитъ, песчаной тортъ, и такъ далѣе; при таковомъ угощеніи могутъ ли посѣтители ваши жаловаться на недостатокъ уваженія? Таковымъ образомъ угощенія съ помощію пирожнаго не весьма ли избѣгнете вы единообразія или обыкновеннаго угощенія; а естьли мало покажется сего, то поставляя пирожное еще инаго рода, какъ то можно выбрать изъ великаго числа показанныхъ въ главѣ о пирожномъ. Но пирожное это должно быть сухое, ибо имѣющее въ срединѣ влажность, каковы торты изъ плодовъ, къ кофе не годится.

Естьли возразятъ противъ сего: время въ деревнѣ не позволяетъ заниматься печеніемъ пирожнаго тогда, какъ назовутся гости. Я отвѣтствую, не нужно предпринимать сіе тогда, какъ ждешь гостей; нѣтъ нужды имѣть къ тому свѣжее пирожное; должно только имѣть прочно лежащее въ запасѣ, каковы: цукербродъ, бисквиты, ульмской хлѣбъ, Голландскіе или Карлсбадскіе сухари, и проч. кои отчасти не дешевое печеное составляютъ, и можно тѣмъ гостямъ нашимъ доказать степень уваженія, въ каковой они состоятъ у насъ, когда они замѣчаютъ съ этой стороны.

По

По мнѣнїю моему дѣло состоитъ лишъ въ томъ, чтобъ ввести этотъ родъ жизни, чтобъ вопервыхъ нѣкоторое число родственниковъ или прїятелей между собою условились во взаимныхъ посѣщенїяхъ не поступать инако; для чего же бы это было и не возможно? Я знаю друзей, кои таковыми учинились не по кровному, но по нравственному союзу, у которыхъ между собою таковое положенїе уставлено; они живутъ по сосѣдству въ таковомъ добромъ и похвальномъ согласїи, когда временно другъ друга посѣщаютъ и угощаютъ. У нихъ положено нѣкоторое число блюдъ подавать въ обѣдѣ, а ввечеру горячаго не ставить, но только холодное или хлѣбъ съ масломъ, столовое бѣлье употреблять не камчатное, но домашнее, служителямъ давать то и то, а на лошадей по стольку-то корму, и проч. Таковое дружественное положенїе да будетъ образцемъ въ разсужденїи домашняго кофе, и естьли сего желанїя достойнаго намѣренїя имѣть не льзя, чтобъ жить въ столь согласной округѣ, но должно то или другое, въ сей или иной округѣ чрезъ знаменитость свою, благоразумїе и патрїотизмомъ отличающемуся дому предпринимать въ разсужденїи введенїя домашняго кофе, и считать себѣ то въ заслугу, что многимъ нишшаго состоянїя домамъ, коихъ голосъ не важенъ, подадутъ случай къ сбереженїю денегъ, или

довольствованію себя домашними произведеніями.

24) *Чай восточный и чай западный.*

Во многихъ домахъ вмѣсто кофе по крайней мѣрѣ поутру пьютъ чай; когда это питье чаю происходитъ умѣренно, можетъ оное для неимѣющихъ слабаго желудка быть полезно. Но многіе люди думаютъ, что чаю не можно довольно много пить, что умалчивая объ Англичанахъ, кои столь великіе чая расточители, дѣлаютъ мѣстами и у насъ, въ особливости же въ городахъ приморскихъ, гдѣ чайникъ съ огня не сходитъ, и гдѣ равномѣрно невоздержно пьютъ чай женщины и мужчины. Въ нашей сторонѣ большею частью составляетъ это погрѣшность ученыхъ особъ, кои до самаго обѣда пьютъ чай въ намѣреніи разжидитъ тѣмъ кровь свою; но всегда предстоитъ вопросъ, полезно ли можетъ быть тѣлу по особливому онаго расположенію пить много пойла вообще, а равномѣрно много и чаю? Многимъ ипохондрикамъ должно отъ излишняго питья чаю остерегаться; однако и здѣсь не хочу я себя уважать, а потому заставлю вмѣсто себя говорить врача. Это *Д. Цюкертъ*, который въ своей Медицинской Столовой Книгѣ объясняется слѣдующимъ образомъ: Многіе человѣки, ведущіе сидячій родъ жизни, не упражненіемъ въ дѣлахъ ученыхъ, но тѣмъ доводятъ себя до ипо-

хондріи, что либо по обыкновенію, или по мнѣнію считая разжидить кровь свою, чрезмѣрно много пьютъ пойла. Участи этой часто подвержены бываютъ *пиволюбцы, пьющіе одну воду и чай*, не имѣвъ довольнаго движенія; относится это какъ до ученыхъ, такъ на мѣстѣ сидящихъ рукомесленниковъ. Всячески истинно то, что къ содержанію здоровья жидкое состояніе крови нужно, и что оное пріобрѣтается пойломъ; *однакожъ ложно то, чтобъ кровь учинялась жиже отъ того, чѣмъ больше кто пьетъ.* По крайней мѣрѣ бываетъ то при другихъ обстоятельствахъ инако: густая горячая кровь конечно отъ многаго пойла и при недостаткѣ движенія сдѣлается тонкою и жидкою, а потому многое питье столько необходимо въ горячкахъ; однакожъ отъ безпрестаннаго и продолжительнаго многаго питья кровь сдѣлается водяна, а изъ этой водяной крови наконецъ при недостаткѣ соразмѣрнаго движенія мокротливая густая и клѣйкая кровь. Ипохондрики воображаютъ себѣ, что кровь ихъ имѣетъ послѣднее состояніе; почасту думаютъ они въ этомъ справедливо, временемъ же ошибаются, ибо кровь ихъ иногда бываетъ слишкомъ водяна: но въ томъ и другомъ состояніи многое питье имъ явнымъ образомъ вредно; въ послѣднемъ случаѣ кровь будетъ еще болѣе разжижена и никуда не годится; въ перьвомъ

вомъ же случаѣ потребно сильное тѣло-движенїе, чтобъ многое пойло силою сосудцевъ тѣсно съ частицами крови смѣшалось. Но ипохондрики отчасти пропускаютъ таковое сильное движенїе по слабости здоровья; частью же отъ того, что оное для нихъ не удобно, ибо отъ того они больше ослабѣваютъ. И такъ къ чему можетъ служить многое питье, какъ только, чтобъ кровяные шарики, во многой жидкости плавающїе, обращались медленно и въ мокроту распускались; не служитъ же оное ни къ чему больше, какъ только къ ослабленїю волотей тѣла, и приведенїю самаго тѣла въ разслабленное состоянїе. Совсѣмъ другое содержанїе съ тѣми ипохондриками, имѣющими сухость въ кишкахъ и затвердѣлость въ желѣзахъ; для оныхъ многое питье воды отмѣнное лѣкарство. ——

Изъ сего чаелюбцы могутъ познать, что многое питье всякаго пойла, равномѣрно и чаю, не всегда тѣлу полезно; сверьхъ того *многое количество горячаго напитка* можетъ желудокъ весьма ослабить.

Чай, подобно какъ и кофе, напитокъ въ недавныхъ временахъ введенный, вмѣсто котораго поутру предки наши употребляли жидкую похлебку, хлѣбъ съ масломъ или пирожное, и чарку водки; чай же пить переняли мы у Китайцевъ и Японцевъ, отъ которыхъ и получаемъ

нашъ восточный чай. *Линней* замѣтилъ, что этотъ иностранной чай имѣетъ въ себѣ нѣкоторыя вредныя свойства, какъ-то въ особливости онъ не совѣтуетъ онаго употребленіе чахотнымъ, и людямъ, подверженнымъ изтощающимъ болѣзнямъ; ибо онъ естественныя влаги тѣла очень пожираетъ, и своими слишкомъ летучими частицами весьма изсушаетъ; почему изобрѣли домашній чай, имѣющій всѣ добрыя качества восточнаго чаю, а вредныхъ онаго свойствъ не содержащій.

Въ *Витенбергскомъ* Wochen-Blatte 1769 года No 47 похваляли траву земляники съ Ризенъ-гебиргѣ, т. е. Исполинскихъ горъ, къ употребленію оной вмѣсто зеленаго чаю. Въ *Новомъ Зрѣлищѣ Природы* о листахъ этой земляники сказано такъ: Корень и листы ея считаются уриногонительными и отверзающими, и предписываются въ запорѣ внутреннихъ, желтухѣ, и тому подобныхъ болѣзняхъ. Присвояютъ же имъ умѣренно вяжущую силу, одобряя дѣйствіе оныхъ въ кровотеченіяхъ и поносахъ; а по сему основанію льзя бы можетъ быть листы этой земляники употреблять вмѣсто Китайскаго чаю; какъ и въ самомъ дѣлѣ настойка оныхъ съ горячею водою не противна вкусомъ, и притомъ много сходна къ настоящему чаю.

Равномѣрно добрый вкусъ чайной содержатъ и сушеные молодые листы съ ди-

диких и садовых розовых кустов из всѣх же оных во вкусѣ и запахѣ преимуществуют молодые листы крупнаго садоваго шиповника, или так называемаго Турецкїй шиповник, и равняются лучшим родам иностраннаго чаю; само по себѣ разумѣется, что употреблять сушеные.

Французскїй чай (thée de France) состоит из травы *мелиссы*, которой множественно пьют во Францїи, потому что он столькож здоров, как и вкусен. О садовой мелиссѣ, яко о преизящном и отмѣнном дїэтическом средствѣ, сказано в Новом Зрѣлище Природы так: Трава, или одни листы употребляются во врачебной наукѣ; они имѣют в себѣ прїятный пряный вкус и проницательный прїятный запах, сходствующїй к лимонному. Должно оные собирать весною, по крайней мѣрѣ пока не зацвѣтет, что происходит в Iюнѣ и Iюлѣ; потому что, хотя мы и никогда не замѣтили, как Каспар Гофман и другїе утверждают, чтоб во время цвѣта своего имѣла она вонючїй запах, но тогда бывает она меньше дѣйствительна, и содержит в себѣ тогда меньше летучаго масловатаго существа, от котораго вся сила зависит, и по которому растѣнїе это полезно бывает в слабости нерв, от надмѣнїя, отягощенїя маточнаго, и особливо недостатку мѣсячнаго

чнаго очищенія. *Боергавъ* увѣряетъ, что испыталъ самъ надъ собою выдвоенную изъ мелиссы воду, сколько сильно оная подкрѣпляетъ, когда поутру натощакъ оной по нѣскольку пить, и сколько трудно сыскать уподобляющееся этой водѣ лѣкарство въ меланхоліи, отъ болѣзней селезенки, блѣдности въ лицѣ, маточныхъ и тому подобныхъ, въ особливости же когда происходятъ сіи припадки отъ беспокойства жизненныхъ духовъ, какъ отъ вредной въ особливости мокроты. ——

Во Франціи введенный способъ мелиссные листы сушить для чаю, чтобъ оные остались очень сильны, слѣдующій: срѣзать мелиссу въ Іюнѣ мѣсяцѣ до восхожденія солнечнаго, ощипать листы со стеблей, и сушить между двухъ бумагъ въ тѣни. Стебли не бросать яко безполезные, но варить ихъ въ водѣ, пока размякнутъ; воду эту процѣдить сквозь льняное полотенцо, чтобъ стебли остались, а воду сію еще варить, пока выкипитъ до половины; оною смочить высушенные мелиссные листы, кои потомъ опять въ тѣни сушить, но не слишкомъ, чтобъ не развалились въ порошекъ, но остались гибки, дабы можно было каждой листъ свертывать трубочкою или веревочкою, какъ-то дѣлаютъ съ рульнымъ табакомъ. Къ дѣланію рули листы положить на салфетку, а скатавъ рулю, обвить нитками; въ салфеткѣ оставшіеся ми-

листы досушить опять въ тѣнистомъ мѣстѣ; по прошествіи двухъ или трехъ мѣсяцевъ можно съ руль нишки снявъ, мелиссные свертки положить въ ящикъ и хранить къ употребленію. (Gazette salutaire, и Гановерскій Магазинъ, 1770 года).

25) *Что лучше, однажды или нѣсколько разъ въ день ѣсть?*

Когда взирать единственно на спокойство Хозяйки, сбереженіе времени, также на издержки, то рѣшеніе склонится къ единократному въ день яденію, что нѣкоторыя особы въ этомъ намѣреніи и дѣлаютъ; но не оказано ли будетъ тѣмъ услуги здоровью больше, когда въ одинъ обѣдъ съѣдаемую порцію пищи раздѣлитъ на двѣ и на три части, съѣдаемыя въ различное время дня, это составляетъ иной вопросъ, на который должны намъ отвѣчать великіе *Діэтики*.

Англинскій врачъ *Д. Виліамсъ* объясняется по сему таковымъ образомъ: Человѣки вообще и въ особливости тѣ, кои хотѣли бы вести умѣренную жизнь въ намѣреніи числа ежедневнаго яденія, поступаютъ съ великою ошибкою. Разные Писатели были того мнѣнія, что ужинъ безполезенъ, иногда же вреденъ, и что въ день одного умѣреннаго обѣда къ пропитанію тѣла достаточно; однакожъ здравый разумъ и ежедневная опытность научаютъ насъ противоположенному. Естьли, на примѣръ, нѣкотораго опредѣленна-

го количества пищи къ пропитанію слабаго вымореннаго тѣла достаточно: не благоразумнѣе ли будетъ это количество раздѣлить на три части или больше, нежели онымъ желудокъ вдругъ нагрузить и отяготить? То же замѣчаніе относится и до крѣпкаго сложенія людей. Я знавалъ многихъ людей, кои воображали, что они живутъ очень умѣренно, потому что не ужинаютъ, а въ завтракѣ употребляютъ только по одной чашкѣ чаю или шеколаду, и совсѣмъ тѣмъ въ обѣдѣ столько себя пресыщали, что ихъ пищеварительныя силы на нѣсколько времени почти совсѣмъ остановлялись; таковыхъ сильный алчъ приключаетъ, что они совсѣмъ себя позабываютъ, а чрезъ это кровь напитывается сырыми и нераспускаемыми частицами; ибо пищеварительныя силы столько бываютъ отъ того угнѣтены, что не имѣютъ того степени крѣпости, каковый нуженъ вкушенную пищу раздробить и распустить. Другіе напротивъ очень отягощаются надмѣніемъ чрева и парами, когда въ опредѣленный часъ не попадетъ имъ чего нибудь въ брюхо, чтобы пищеварительныя силы могли чѣмъ заняться.

Съ другой стороны утверждаютъ защитники сего рода жизни, что ужинъ желудокъ отягощаетъ, сонъ нарушаетъ, и бываетъ причиною, что кровь наполняется сырыми и неудобораспускающимися мокрота-

шами. Замѣчанїе ихъ былобъ конечно основательно, когдабъ тяжелыя пищи поздно ночью за ужиномъ вкушали, и послѣ того не имѣли движенїя, чтобъ желудокъ могъ отъ нихъ поосвободиться; однакожъ изъ вышепоказаннаго расположенїя видимо, что предписанный по оному ужинъ очень легокъ и хорошо переваренъ быть можетъ. Я совѣтывалъ употреблять оный по крайней мѣрѣ за полтора или два часа предъ тѣмъ, какъ ложиться спать; около сего времяни переваренїе уже совершится и кровь освѣжится мягкимъ бальзамическимъ хилусомъ (сокъ изъ пищи отдѣляющїйся), который не токмо чтобъ естественный сонъ нарушалъ, но еще способствуетъ оному. Кто же войдетъ въ искушенїе очень сытно пообѣдать поздно днемъ, и многой жаръ послѣ того почувствуетъ, тотъ можетъ вмѣсто обыкновеннаго ужина пареныя сливы или иные добрые спѣлые плоды по состоянїю годоваго времени, какїе ему лучше нравятся, кушать, или одной овсяной кашицы съ горстью коринки къ сообщенїю черевамъ отверзости, къ охлажденїю жару и заскорблостей, отъ неваримости пищи происходящихъ къ поправленїю и изведенїю. ——

Д. Цюкертъ научаетъ насъ въ этомъ пунктѣ еще точнѣе, а особливо въ отношенїи до людей, ведущихъ сидячїй родъ жизни; говоритъ же онъ такъ: Не льзя для всѣхъ человѣковъ предписать одина-

 кїй

кій порядокъ въ ѣдѣ и питьѣ; изъ этой столь часто предлагаемой истинны учиняю я послѣднее употребленіе при правилахъ, относящихся до завтрака, обѣда и ужина. До людей, цѣлый день въ движеніи находящихся, кои тяжелыми ручными работами пропитаніе себѣ достаютъ, совсѣмъ не касается вопросъ, какъ часто имъ ѣсть, по многу ли, и что? но для людей, ведущихъ смѣшанный или совсѣмъ сидячій родъ жизни, объ этомъ нѣчто напомянуть должно: кто предъ обѣдомъ не выходитъ, но упражняется ученіемъ, писаніемъ, счисленіемъ, рисованіемъ и тому подобнымъ, не имѣетъ тотъ особливой нужды въ завтракѣ; стаканъ холодной воды, чашка или двѣ горячаго напитка полезны для него и достаточны, чрезъ то обыкновенно споспѣшествуетъ онъ отверзтію чрева; и каждому совѣтую не прежде за упражненіе свое приниматься, пока поутру порядочно сходитъ на судно; при употребленіи обычайнаго въ завтракѣ напитку, всего лучше ходить ему взадъ и впередъ по комнатѣ, ожидая побужденія на низъ. Имѣющему слабое тѣло должно въ 10 или 11 часовъ что нибудь съѣсть: Французскаго хлѣба, сухаря или булки, тонко намазавъ коровьимъ масломъ. Добрый завтракъ изъ хлѣба съ жаренымъ или копченымъ мясомъ и разнаго легкаго для желудка пирожнаго нуженъ тѣмъ, которымъ до обѣда много ходить слѣдуетъ;

ни-

никогда не хорошо выходить тощу, не съѣвъ твердой пищи. Старымъ людямъ, естьли только не страждутъ они подагрою, составитъ настоящее подкрѣпленiе, когда они въ завтракѣ что нибудь съѣдятъ, и притомъ выпьютъ рюмку Венгерскаго вина, или малаги, мадеры, или секту; молодымъ же людямъ и средняго возраста вино и водку поутру пить вредно, исключая путешествiя, также влажной и туманной погоды.

Еще *Авиценна* раздѣлялъ мѣру пищи такъ, что человѣку должно съѣдать за обѣдомъ двѣ трети, а остальную треть въ ужинѣ; обыкновенно за обѣдомъ наѣдаются до сыта, а ввечеру съѣдаютъ меньше; этотъ порядокъ для большей части людей лучшiй. Очень мало должны ѣсть за ужиномъ тѣ, кои поздно обѣдаютъ, и въ 4 или 5 часовъ изъ за-стола встаютъ; однакожъ не хорошо за ужиномъ совсѣмъ ничего не ѣсть; соки отъ того, а особливо кто мало завтракаетъ, дѣлаются остры, алчъ великъ, и предстоитъ опасность желудокъ за обѣдомъ пресытить. Многiе люди, коихъ должность принуждаетъ весь день сидѣть, разсуждать, писать или считать, за обѣдомъ ѣдятъ мало; они имѣютъ голову набиту своими дѣлами, такъ что пища имъ кажется не вкусна; ужиномъ они больше пользуются, потому что предаются собственно себѣ и мысли имѣютъ веселѣе; ужинъ имъ нравится

и съѣдаютъ за онымъ больше. Этотъ родъ жизни навлекаетъ по себѣ много болѣзней, притомъ кто еще за ужиномъ много пьетъ и отдыхаетъ, сидѣвъ въ креслахъ. Ученые, женщины и всѣ особы, ведущія сидячій родъ жизни, дѣйствіе пищеваренія могутъ удержать въ добромъ состояніи, и слѣдственно утѣшать себя здоровостію тѣла, когда пріучатъ себя къ слѣдующему порядку: предъ обѣдомъ сдѣлать чрезъ полчаса или около часа времени легкое тѣлодвиженіе въ комнатѣ, въ саду, въ прогулкѣ, дабы кровь привести въ равнообразное, свободное и нѣсколько бодрѣйшее обращеніе, дабы сосуды желудочные по надлежащему кровью наполнились, и къ варенію пищи нужные соки желудка и кишокъ легче и множественнѣе отдѣлились; таковымъ легкимъ предъ обѣдомъ принятымъ тѣлодвиженіемъ желудокъ будетъ укрѣпленъ и освободится отъ надмѣнія. Еще лучше, когда мысли притомъ пріятными разговорами съ нѣкоторыми пріятелями ободрить и разсѣять, дѣла свои и ученыя размышленія изъ головы выбить, а потомъ съ совершенно спокойною душею за столъ итти. Вкусить въ обществѣ своего семейства или друзей хотя вкусно приготовленный, но только изъ двухъ или трехъ блюдъ простаго кушанья состоящій обѣдъ, при шутливыхъ и развеселяющихъ разговорахъ, кои составляютъ лучшую приправу пищамъ,

щамъ, нежели всѣ пряности; таковымъ образомъ проведи за столомъ часъ, потомъ около часа проведи въ прогулкѣ, и начинай тогда опять свои труды; всячески счастливы тѣ, кои вскорѣ по кушаньѣ не занимаются размышленіями, и не занимаются сидячею головною работою. Кто господинъ своему времени, всего лучше сдѣлаетъ, когда послѣ обѣденные часы отъ 3 до 5 или отъ 4 до шести часовъ посвятитъ размышленіямъ и другимъ важнымъ упражненіямъ. Ничего нѣтъ вреднѣе варенію желудка, когда вскорѣ послѣ обѣда духъ принуждать; ничто напротивъ не поспѣшествуетъ больше доброму варенію, какъ умѣренное тѣлодвиженіе, поѣвши. Когда послѣ полуденныя упражненія совершены, ищи вновь мысленныхъ увеселеній и тѣлу отдохновеній до наступленія ужина; ужинай вообще рано, ѣшь очень мало и однихъ легковаримыхъ и простыхъ пищъ: яйца въ смятку, мѣлкихъ рыбокъ, жареныхъ птицъ, вареный овощъ, мало мяса, нѣсколько сыру; притомъ пей умѣренно, особливо же вина либо совсѣмъ не употребляя, или крайне мало. Единственно только по различію сложеній можно опредѣлить, похлебки ли и другія пищи, или только одно холодное кушанье ввечеру полезнѣе. Много хлѣба съ масломъ вредно (а именно, кто масла намазываетъ толщиною противъ ломтя хлѣба), ибо чрезъ мѣру съѣденное масло ослабляетъ желу-

докъ и располагаетъ къ неваримости; почему отягощаемые надмѣнїемъ чрева должны быть въ употребленїи масла и всего жирнаго крайне осторожны. Послѣ ужина должно либо прогуляться, или предпрїять въ домѣ прїятное упражненїе, которое ни мыслей не занимаетъ, ни тѣла не утомляетъ; освобождай себя сколько возможно отъ всякихъ заботъ, всякихъ работъ, всякихъ размышленїй, и старайся такъ учредить, чтобъ часъ или два послѣ ужина, однако еще за долго до полуночи, съ легкимъ желудкомъ и радостными неозабоченными мыслями лечь въ постель; таковымъ образомъ послѣ сего порядочною и правильною жизнїю проведеннаго дня успокоишься и укрѣпишься краткимъ сномъ.

Могутъ ли Вельможи, ученые и женщины имѣть иное, кромѣ вреднаго и болѣзненнаго состоянїя, когда большая часть изъ нихъ при покойности много и безпорядочно ѣдятъ, и тѣло свое при недостаткѣ добраго варенїя наполняютъ сырыми, грубыми и необработанными соками; поутру парятъ они свой желудокъ многимъ горячимъ напиткомъ, и чрезъ то ослабляютъ оный несказанно; въ полдни послѣ различныхъ подъятыхъ сидячихъ упражненїй со скукою и заботою или со углубленнымъ въ науки и разстроеннымъ духомъ садятся за столъ. Одинъ глотаетъ пищу свою наскоро, чтобъ скорѣе

рѣе поспѣть въ кабинетъ и за писменный столъ, и вареніе пищи головною работою нарушить; другой ѣстъ много, а потомъ отправляется къ своимъ кресламъ вкусить послѣ обѣденный сонъ, который лѣность его умножаетъ и неваримость пищи исправно поддерживаетъ. Непраздному и лѣнивому, но работящему земледѣльцу и рукомесленнику и престарѣлому человѣку служитъ пообѣденный сонъ укрѣпленіемъ и отдохновеніемъ. Третій провождаетъ за столомъ нѣсколько часовъ; напослѣдокъ одолѣвъ множество различныхъ и противныхъ между собою блюдъ, не забываетъ желудокъ налить разными напитками; отягощенный садится онъ либо къ камину или въ саду, куритъ трубку табаку, и затопляетъ наполненный желудокъ горячимъ пойломъ или пивомъ до наступленія времени игранія въ карты. Чтобы позднѣе ввечеру ужинать, сидитъ онъ за карточнымъ столомъ много часовъ, сгнѣтая кишки и препятствуя свободному и бодрому обращенію крови; когда потомъ нѣсколько часовъ проведено будетъ за ужиномъ, и при множествѣ кушанья и добраго запасу винъ время расточено будетъ за полночь, повалится съ отягощеннымъ желудкомъ и утомленнымъ тѣломъ въ постель, и очень долго ворочается, пока уснуть можетъ; наконецъ хотя сонъ его одолѣваетъ, но отнюдъ не бываетъ онъ спокойный и освѣжающій; въ слѣ-

слѣдующее утро пробудится онъ съ отягощенными членами и невеселыми мыслями, и даже не рѣдко принуждается брать прибѣжище къ искуственнымъ средствамъ, чтобы душу и тѣло привести въ состоянїе, потребное къ надлежащимъ познанїю его упражненїямъ. —— Также и лукубрированїе или ночное въ ученыхъ дѣлахъ упражненїе надлежитъ къ должности лунатика, и весьма противно сваренїю вкушенной за ужиномъ пищи и спокойному сну. Естественнымъ образомъ должны при таковомъ разнообразномъ и всегда безпорядочномъ родѣ жизни произойти болѣзни; перьвѣе же всего засоренїе и надменїе желудка, истерическїе и ипохондрическїе припадки, лихорадка, разслабленїе тѣла, ошалѣнїе и параличъ. ——

Но за чемъ привожу я здѣсь погрѣшности противъ дїэты, кои большею частью только до мужчинъ касаются, и для которыхъ сїя вторая половина моего сочиненїя не писана? по этому я пишу только для женщинъ, кои должны находить здѣсь свой дїэтическїй урокъ; но какъ не есть дѣло ихъ званїя читать Медицинскїя книги, то не должны онѣ остаться безъ наставленїя въ разсужденїи непорядочнаго рода жизни мужчинъ. Многїе мужчины сидячаго или смѣшаннаго рода жизни должны по крайней мѣрѣ отъ книгочтенїя знать, чего порядокъ жизни отъ нихъ требуетъ; но кто научается, позабываетъ себя, онъ

ѣстъ и пьетъ вдругъ много, или въ ненадлежащую пору, углубляется слишкомъ въ головную работу, онъ есть нощедѣлецъ; или когда живетъ въ знаменитомъ званiи, то провождаетъ много вечернихъ и ночныхъ часовъ за карточнымъ столомъ, и тому подобное. Что можетъ быть удобнѣе, какъ то, чтобъ благоразумная супруга безпорядочному супругу напоминала, чтобъ онъ не пренебрегалъ дiэтическихъ правилъ, сама же съ своей стороны пищи и часы яденiю такъ учреждала, какъ состоянiю ея супруга и цѣлому его роду жизни способнѣе. Не полезно ли по сему, чтобъ Хозяйка въ разсужденiи порядка жизни и погрѣшностей дiэтическихъ своего мужа не была не знающею?

26) Можетъ ли намъ Дiэтика показать въ точности непреступаемую мѣру или вѣсъ ежедневной пищи, и когда не можетъ, почему человѣкъ свою дневную мѣру пищи имѣть или знать можетъ?

Хейне пишетъ въ своемъ трактатѣ о судорогѣ, что онъ производилъ надъ собою и другими разные опыты, дабы изыскать, какое количество пищи потребно здоровому человѣку, состоящему въ лучшемъ своемъ возрастѣ, здоровьѣ и крѣпости, и непроизводящему сильныхъ тѣлесныхъ работъ. Онъ нашелъ, что въ нашемъ сѣверномъ климатѣ полфунта мяса, семдесятъ два золотника хлѣба, или иной пищи изъ царства растѣнiй, и около двухъ

фунтовъ съ половиною добраго вина въ ежедневной участокъ довольно, не считая чаю, кофе и тому подобнаго.

Сколькобъ хорошо было то въ домоводствѣ, когда бы мѣру или вѣсъ пищи для каждаго человѣка въ точности или математически исчислить можно было; но столькожъ это и не удобно, когда представить съ возрастомъ и родомъ жизни человѣковъ ихъ пищеварительныя силы, кои у одного предъ другимъ больше, а потому возбуждаютъ алчъ или позывъ на ѣду иногда больше, иногда меньше. Кто въ точности можетъ знать, сколько у каждаго человѣка теряется ежедневно жизненныхъ силъ, сколько къ наполненію оныхъ опять потребно пищи, и сколько питательнаго соку желудокъ по различію пищи годоваго времени, погоды и тѣлодвиженія изъ своихъ обѣдовъ извлечь можетъ.

Утоленіе истиннаго голода, которое однако отъ ненасытнаго алча различать слѣдуетъ, должно быть мѣрою нашей пищи; но когда мы довольно наѣдимся, чтобъ быть сытымъ? Д. *Цюкертъ* говоритъ объ этомъ такъ: Сыту быть, значитъ не ѣсть уже больше съ аппетитомъ. Кто грузъ пищи въ своемъ желудкѣ ощущаетъ, кто поѣвши сдѣлается отягченъ и соненъ, кто имѣетъ много отрыжекъ и тошноты, ночью беспокойно спитъ и имѣетъ безпорядочно на низъ, тотъ по всѣмъ симъ при-

признакамъ можетъ узнать, что онъ желудокъ пресытилъ. Ясность души, бодрость тѣла, спокойный сонъ и порядочное отверзтїе чрева суть счастливыя дѣйствїя добраго пищеваренїя. —— Но это доброе пищеваренїе будетъ нарушено, какъ скоро желудокъ будетъ пресыщенъ, и мы предстоимъ опасности навлечь себѣ скоропостижную смерть, а всего чаще продолжительныя, мучительныя и жалости достойныя болѣзни.

27) *Неумѣренность и пресыщенїе суть дїэтическїя погрѣшности, коими мы жестоко наказуемся.*

Старинные и новые Дїэтики прилѣжнѣйшимъ образомъ предостерегаютъ насъ отъ неумѣренности въ яденїи и питїи, представляя намъ великїй вредъ нашему здоровью и нашей жизни за естественныя слѣдствїя обжирства и пьянства. Многїе человѣки вопрошаютъ: здоровы ли тѣ и тѣ пищи и напитки, а не о томъ, можетъ ли быть здорово столько многое, или чрезмѣрное вкушенїе здоровыхъ пищъ и напитковъ? Почему безъ ошибки можно утвердить, что большая часть людей больше количествомъ, нежели качествомъ (больше множествомъ, нежели состоянїемъ) пищи своей вредятъ себя. Страшныя слѣдствїя неумѣренности *Кадоганъ* изобразилъ намъ столько живо, что я слова его сюда внести долженъ.

Изъ всѣхъ продолжительныхъ болѣзней на свѣтѣ, пишетъ онъ, а особливо въ подагрѣ, навѣрное изъ десяти девять обязаны перьвоначальнымъ произшествïемъ своимъ неумѣренности. Иной доброй мужъ, которой хвалится быть трезвѣйшимъ и порядочнѣйшимъ созданïемъ на свѣтѣ, и которой никогда на столѣ своемъ не имѣетъ больше одного блюда или двухъ, какъ онъ ихъ разумѣетъ, также никогда за столомъ не преступаетъ мѣру стаканчика вина, домой возвращающïйся заблаговременно, и которой никогда не спитъ больше осьми или девяти часовъ, изумится и сочтетъ себя обиженнымъ, когда причину болѣзни его припишутъ неумѣренности, которой ужасается онъ, яко величайшаго порока; однакожъ бываетъ онъ часто боленъ, желудокъ его слабъ, мучится неваримостïю пищи и хромъ отъ подагры. Сему истинная причина та, что мы объ умѣренности и неумѣренности заключаемъ по нашему собственному обыкновенïю, не имѣя исправнаго понятïя объ обѣихъ. Что мы привыкли дѣлать, что видимъ другихъ дѣлающихъ, то считаемъ за правильное, и никогда не почерпаемъ мы познанïя самихъ себя изъ самой натуры. --- Пока человѣкъ не больше ѣстъ и пьетъ, сколько требуетъ его желудокъ, сколько онъ безъ малѣйшей боли, растянутïя желудка, отрыжки и другихъ беспокойствъ сносить можетъ, не больше, сколько тѣло упо-

тре-

требить можетъ, ни мало вонъ не извергая; до тѣхъ поръ можно говорить, что онъ находится въ благоразумномъ и порядочномъ состоянїи умѣренности, которая вѣроятнымъ образомъ его здоровье и бодрость сохранитъ до глубокой старости. Въ этомъ состоитъ весь законъ натуры, а противное тому, или каждое великое отступленїе отъ сего, должно считать за неумѣренность: когда мы именно безъ желанїя ѣдимъ, когда мы по умѣренномъ насыщенїи еще себя понуждаемъ и разными поощренїями неволимъ, (поощренїя же сїи большею частью состоятъ во множествѣ и различїи пищъ за однимъ обѣдомъ, когда не настоящїй алчъ, который съ одного или двухъ блюдъ удовлетворенъ быть можетъ, но только прихоть утолить стараемся, и за каждой таковой излишекъ порядочно наказаны бываемъ), и наконецъ безъ жажды, а только для напитку пьемъ. Сравнимъ же понятїе о умѣренности съ обыкновеннымъ родомъ жизни большей части человѣковъ, и замѣтимъ въ нихъ переходъ изъ здороваго состоянїя въ болѣзнь; однакожъ всячески должно опасаться, что мало мы найдемъ имѣющихъ основательное право на истинную умѣренность. Въ первой нашей молодости недосмотрительностїю и ложною нѣжностїю нашихъ родителей и родственниковъ приводимся мы къ неумѣренности; мы простираемся въ

оной далѣе, пока благотворная боль или болѣзнь заставитъ насъ остановиться. Въ молодости же всѣ части нашего тѣла бываютъ крѣпки и гибки: мы сносимъ перьвое время излишествъ съ меньшимъ вредомъ; мы освобождаемся отъ оныхъ вскорѣ посредствомъ нашей собственной естественной крѣпости и движенїя, или съ самою малою помощїю искуственнаго упражненїя. Когда же мы напротивъ по теченїю природы въ надлежащее время, или отъ повторенїя излишествъ рановременно состарѣемся, тогда тѣло бываетъ меньше способно себя освободить, и потребно уже больше искуственной помощи. Между тѣмъ человѣкъ растетъ, ѣстъ ежедневно больше надлежащаго, или больше, нежели отъ чего освободиться можетъ; онъ чувствуетъ отъ того себя совсѣмъ наполнена и сдавлена, позыву на ѣду у него не достаетъ, и жизненные его духи ослабѣваютъ по недостатку свѣжей помощи. Онъ прїемлетъ прибѣжище къ разнымъ лакомствамъ, къ отварамъ, вареньямъ и всякаго рода возбудительнымъ вещамъ; сїи вскорѣ истощаютъ его силы, и хотя онъ каждый глотокъ пищи промываетъ сквозь горло рюмкою вина, но ничего не обрѣтаетъ вкуснаго. Онъ требуетъ отъ врача возстановленїя алча; этотъ сочтенъ будетъ за человѣка неискуснаго, незнающаго своего дѣла, когда не предпишетъ чего нибудь непосредствен-

ственно, или по нѣсколькихъ слабительныхъ не дастъ желудкокрѣпительныхъ горькихъ кореньевъ, съ виномъ или водкою приготовленныхъ пойлъ, купороснаго элексиру, хины и сталевыхъ лѣкарствъ. При употребленіи сихъ вещей желудокъ отъ малаго чрезвычайнаго движенія потрясается и самъ себѣ помогаетъ, ибо грубыя и сырыя въ немъ находящіяся части въ кишки низводитъ, изъ которыхъ они въ кровь переходятъ. Больной на нѣсколько времени отъ отягощенія своего освобождается; онъ находитъ, что можетъ по прежнему ѣсть, и считаетъ себя весьма здоровымъ, но мечта сія бываетъ кратковременна; когда сложеніе его крѣпко, то въ крови плавающая нечистота ищетъ выхода, и онъ получаетъ припадокъ судороги. Естьли сложеніе меньше крѣпко, получаетъ колотье, и такъ далѣе; но положимъ случай, что подвергнется онъ судорогѣ. Когда сноситъ онъ ее съ терпѣніемъ, когда живетъ умѣренно, когда не пьетъ крѣпкихъ винъ или водки; натура ему на нѣсколько времени поможетъ, и когда судорога посредствомъ симптоматической лихорадки, которая всегда слѣдуетъ, будетъ одолѣна и истреблена, то поможетъ это къ его здоровью: однакожъ, хотя оное возстановится, но не на долго; онъ возвратится къ своимъ старымъ привычкамъ, и обрящется въ вихрѣ прежняго своего страданія. Каждое

возвращенїе сїе больше его угнѣтетъ, и будетъ онъ меньше въ состоянїи сносить, пока напослѣдокъ сдѣлается совершенно слабымъ и жалости достойнымъ каликою на всю свою жизнь. Сїю бѣдную жизнь поддерживаетъ онъ помощїю великаго множества безполезныхъ лѣкарствъ и употребленїемъ ванны до тѣхъ поръ, какъ наконецъ не взирая на всѣхъ врачей, съ коими совѣтуетъ, и всѣхъ принятыхъ лѣкарствъ, будетъ жаловаться, что никто не имѣлъ проницанїя познать болѣзнь его; напослѣдокъ истощеваетъ онъ при употребленїи опїума и водки, и умираетъ преждевременно. Таково, говоритъ *Кадоганъ*, теченїе жизни многихъ особъ, которыхъ видѣлъ онъ симъ образомъ жизнь свою скончавшихъ; таково обстоятельство многихъ другихъ, которое всякъ изъ его знакомыхъ легко замѣтить можетъ.

28) *Примѣры народовъ и частныхъ человѣковъ, коихъ здоровье и долгая жизнь безъ обычайной слабости, свойственной глубокой старости, единственно умѣренности и воздержности приписана быть должна.*

Правила и предписанїя къ порядочной жизни не могутъ прїобрѣсть лучшаго уваженїя своей справедливости и извѣстной пользѣ, какъ бывъ представлены истинными повѣстьми и примѣрами желаемыхъ послѣдствъ отъ наблюденїя оныхъ. Здѣсь могутъ намъ вмѣсто всѣхъ другихъ

гихъ послужить собранныя Г. Докторомъ *Унцеромъ* въ 16 листѣ его *Врача*, гдѣ онъ пишетъ: Когда *Рюссель* желаетъ объяснить, какъ Турки, не имѣющїе лекарей между своими земляками, и употребляющїе въ своихъ болѣзняхъ токмо славныя универсальныя лѣкарства, кои часто помогаютъ и часто вредятъ, совсѣмъ тѣмъ наслаждаются добрымъ здоровьемъ, рѣдко бываютъ больны и столько долго живутъ; объявляетъ онъ всю тайну сего въ таковыхъ словахъ, что они тщательно моются, (это имъ въ разсужденїи потливости и накипающаго многаго поту въ жаркой странѣ очень полезно), очень умѣренны и очень трезвы. (Естьлибъ были они Христїяне, штобъ подобно намъ были распутны, хотя впрочемъ Законодатель Христїянства исповѣдателямъ Его имени это запретилъ). *Страбонъ* еще въ свое время замѣтилъ, что Индѣйцы меньше всѣхъ народовъ подвержены болѣзнямъ, и преимущество сїе приписываетъ онъ двумъ причинамъ, а именно: что въ Индїи вина не пьютъ, и живутъ умѣренно. *Лукїй Келїй Родигинъ* присовокупляетъ къ тому тѣлесныя упражненїя и фрикцїи (трѣнїе тѣла), что Индѣйцы въ послѣднемъ чрезъ лишекъ поступаютъ. Когда истинна то, что умѣренность, трудолюбїе и нечувствительность прочность человѣковъ до вышняго степени доводятъ, то не чудно, что Индѣйцы старѣются,

не претерпѣвая болѣзней; ибо когда они при трудолюбіи умѣренны, должны они быть несказанно простѣе Европейцевъ, которые изобрѣли, что наше величайшее благо въ томъ состоитъ, чтобъ при праздности быть невоздержными, и всегда утверждали, что простѣйшіе люди терпѣливѣе и меньше со страстями борятся. —— Умѣренность кажется быть правомъ всѣхъ здоровыхъ, прочныхъ и крѣпкихъ людей, каковые населяютъ пустыни обѣихъ Индій, и которыхъ мы называемъ дикарями. Легко разумѣть, что Эскимане, столько бѣдные и добродѣтельные, въ своихъ пустыняхъ имѣютъ нужную пищу: однакожъ многимъ Европейцамъ, кои въ умѣренности блаженство не находятъ, покажется непонятно, какъ этотъ бѣдной народъ при таковыхъ трудахъ и столько худой пищѣ достигаетъ столѣтней старости, и даже наконецъ наскучить жизнію можетъ: такъ что очень одревнѣвшій старикъ не рѣдко убѣждаетъ молодыхъ, чтобъ его убили. Проницаніемъ и осторожностію достигъ *Платонъ* осьмидесяти-перьво-лѣтней старости, почему ему Маги, случившіеся нечаянно при смерти его въ Афинахъ, принесли жертву, ибо сочли его за нѣчто свыше человѣка; мореплаванія и страданія очень поистощили его силы, хотя впрочемъ былъ онъ крѣпкаго сложенія. Какъ же возможно, что достигъ онъ таковой глубокой старости?

Се-

Сенека объясняетъ это: Воздержность, умѣренность и тщательная забота о своемъ тѣлѣ, не взирая на затрудненія, совершили это чудо. Пройди повѣсть всѣхъ временъ, найдешь, что всегда умѣренность въ подобныхъ чудесахъ натуры участвовала. Съ помощію оной *Діогенъ* почти девяноста лѣтъ могъ представить въ себѣ Эскиманца, ибо устарѣвъ и наскучивъ жизнію, повѣсился онъ. —— Помощію умѣренности и трезвости *Хрисиппъ* достигъ больше осьмидесятилѣтней старости. Всякъ, желавшій быть мудрымъ, искалъ между древнихъ славы своей въ умѣренности, и находилъ мзду этой добродѣтели въ здоровой и долгой жизни. Самъ *Эпикуръ* былъ человѣкъ, не слишкомъ невоздержанія державшійся; и когда обвинять его въ распутствѣ учениковъ его, ученіе его злоупотребляющихъ, можно предложить подобно *Хагедорнову* вопросъ: Вы знаете можетъ быть Эпикурянъ, но знаете ли самаго Эпикура? *Стобеусъ* повѣствуетъ намъ, что нѣкогда вопрошенъ бывъ *Горгіасъ*, какимъ образомъ достигъ онъ таковой глубокой старости? отвѣчалъ: чрезъ то, что никогда изъ роскоши ничего ни ѣлъ, ни пилъ. Самое то замѣчаетъ *Ценсоринъ* о *Аристотелѣ*, что этотъ Философъ естественную слабость своего желудка и разныя отягощенія немощнаго своего тѣла добродѣтелію своею столько исправилъ,

что

что больше удивленія достойно то, какъ онъ могъ достигнуть 63 лѣтъ, нежели для чего умеръ онъ не старѣе. О *Катонѣ*, который при ненарушенныхъ тѣлесныхъ и душевныхъ силахъ достигъ глубокой старости, разсказываетъ *Плутархъ*, что онъ съ самой молодости трудами и умѣренностію пріучилъ тѣло свое къ крѣпости и здоровью. *Зенонъ* воздержность свою простеръ такъ далеко, что врачу, который однажды въ болѣзни ему совѣтъ подавалъ съѣсть молодаго голубя, въ отвѣтъ сказалъ: *Я стану лечить* себя, не инако какъ мой слуга; ибо когда оной безъ дорогихъ пищъ выздоровѣть можетъ, для чегожъ не можно мнѣ.

Изъ новѣйшихъ повѣстей *Д. Унцеръ* также собралъ намъ примѣры, кои долженствуютъ научить насъ, сколько содѣйствуетъ умѣренность къ радостному здоровью и продолженію жизни. Французской Піитъ *Гомболь*, пишетъ онъ, былъ несказанно воздержный человѣкъ, и прожилъ сто лѣтъ. Іезуитъ *Феофилъ Райнодъ* былъ въ славѣ своею великою умѣренностію; онъ никогда за столомъ не сидѣлъ больше четверти часа, и достигъ глубокой старости. Профессоръ во Франціи *Петръ Гамюсъ*, былъ образецъ воздержности: онъ ѣлъ мало, до двадцати лѣтъ не пилъ вина, пока не приказали ему врачи; онъ спалъ на соломѣ, вставалъ рано и весь день упражнял-

жнялся въ наукахъ; онъ достигъ 60 ти лѣтъ, и прожилъ бы конечно больше, естьлибъ въ Парижское Варфоломеевское убивство не лишился жизни: противу лютости воздержность конечно не защита. Мудрый и воздержный *Корнаро* писалъ еще въ глубокой своей старости книгу, въ которой искусству состарѣться училъ изъ собственнаго своего примѣра; вся тайна состояла въ умѣренности и воздержанiи. Англинскiй нищiй *Перри* достигъ 150 лѣтъ. Но что больше объ этомъ говорить. Замѣчай жизнь большей части таковыхъ людей, коихъ глубокая старость и по смерти ихъ прославлена въ Газетахъ: найдешь, что были то люди низкаго происхожденiя, простыхъ нравовъ и бѣднаго рода жизни, незнавшiе ни роскоши, ни развращенiя, ни изобилiя, но состарѣлись въ очевидной бѣдности. *Сократъ*, который конечно былъ изъ достойнѣйшихъ людей, предостерегаетъ человѣковъ *беречься таковыхъ пищъ и напитковъ, которыя имъ безъ голода и жажды желанiе ко вкушенiю отъ нихъ внушаютъ*. Нельзя выдумать никакого правила, въ которомъ бы должности воздержности такъ сказать во единую точку совокуплены были, какъ въ этомъ изреченiи Сократовомъ. Вся наша неумѣренность происходитъ отъ того, что прельщаютъ насъ повара своимъ искусствомъ вкусить тѣхъ пищъ, кои мы оставили бы, употребляя

алчѣ мѣриломъ нашихъ обѣдовъ; а въ разсужденіи самаго того сказалъ оный же мудрый мужъ: что *нѣтъ ничего здоровью вреднѣе добраго повара.*

Исторія предлагаетъ намъ также примѣры, что тѣ, кои неумѣренностію здоровье свое повредили и къ смерти приближились, перемѣною рода жизни своей пріобрѣли здоровье, и смерть отъ себя удалили. *Д. Цюкертъ* отсылаетъ читателей своихъ главнѣйше къ примѣру Венеціянскаго *Дворянина Корнара,* и я не могу обойтить не приведши здѣсь словъ его, дабы невоздержныхъ еще заблаговременно могъ я отвлечь отъ опаснаго имъ пресыщенія, и ободрить ихъ, что возвращеніе на путь умѣренности и возстановленіе поврежденнаго здоровья не можетъ быть тщетно. Онъ говоритъ: Не ободряютъ ли и не поощряютъ ли насъ столь многіе примѣры выгодъ воздержанія и трезвости упражняться въ этой Медицинской добродѣтели? Сначала будетъ тяжело преодолѣть затрудненія, кои препятствовать намъ будутъ въ перемѣнѣ прежняго рода жизни предразсудковъ, общежительныхъ обязательствъ и привычекъ; однакожъ кто постепенно будетъ постоянно простираться въ своихъ стараніяхъ, достигнетъ наконецъ противоположенныхъ привычекъ, коихъ уже ни за что на свѣтѣ на прежнія не промѣняетъ. Венеціянскій Дворянинъ *Корнаро* всякаго рода распут-

ства-

ствами изнурилъ свое тѣло; различныя цѣленія и употребленіе многихъ лѣкарствъ, состоянія его ни мало не поправили. По совѣту нѣкотораго врача привыкъ онъ уже на сороковомъ году, и состоявъ почти уже на краю гроба, къ правильной и очень воздержной жизни; онъ сталъ такъ крѣпокъ, столько бодръ тѣлесными и душевными силами, что въ книгѣ своей о трезвой жизни, которую писалъ по 83 году, признается, что хотябъ то и возможно было, но не промѣняетъ онъ теперешняго своего состоянія съ состояніемъ добраго юноши. Какъ же поступалъ больной *Корнаро*, что столько счастливо поправилъ бѣдное свое состояніе? Онъ началъ тѣмъ, что подъ руководствомъ своего врача ѣлъ и пилъ не иное какъ пищу больнаго, и притомъ въ маломъ количествѣ; чрезъ то въ немногіе дни ощутилъ себя не токмо очень облегченна, но въ годъ совсѣмъ исцѣлился отъ всѣхъ своихъ слабостей и болѣзней. Этотъ примѣръ долженъ всѣмъ слабымъ и больнымъ служить къ великому утѣшенію, и поощрять ихъ по руководству моей *Медицинской Столовой Книги* въ точно имъ назначенной діэтѣ и пищѣ постоянно и до тѣхъ поръ содержать себя, не позволяя другимъ приводить себя въ заблужденіе и безъ нетерпѣливости, пока въ нѣсколько недѣль исцѣлѣетъ, но не предавая потомъ себя необузданно пищеяденію

и

и питію. *Корнаро* исцѣлившись, заключилъ такъ: Когда умѣренность и трезвость содержитъ силу столь великое зло исцѣлять и совершенное здоровье возстановлять: сколько больше и сколько легче въ состояніи онъ здоровье поддерживать и тѣло укрѣплять? Въ слѣдствіе сего началъ онъ замѣчать дѣйствіе пищъ въ своемъ тѣлѣ, и избѣгалъ всего того, что оному было вредно. Онъ не пилъ больше никакихъ крѣпкихъ винъ; онъ употреблялъ вино полезное его желудку, и пилъ онаго не больше, сколько нужно было къ содѣйствію варенія пищи; онъ не ѣлъ дынь, никакого овощу, ни стручковыхъ плодовъ, ни салатовъ, паштетовъ и пирожнаго, ибо опытность научила его, что сіи пищи хотя пріятнѣйшій вкусъ имѣли, но были ему очень вредны; онъ никогда не ѣлъ и не пилъ до совершеннаго насыщенія, но столько, чтобъ могъ и еще пообѣдать. Въ таковомъ правильномъ родѣ жизни остался онъ до глубокой своей старости, и имѣлъ ту выгоду, что съ тѣхъ поръ боленъ уже не бывалъ; однакожъ къ умѣренности въ ѣдѣ и пойлѣ присовокуплялъ онъ другія предосторожности: онъ остерегался отъ великаго жару и холоду, также бурливыхъ суровыхъ вѣтровъ. Не мѣшаетъ ни званіе наше, ни непремѣнный родъ жизни каждаго изъ насъ быть въ этомъ наслѣдниками *Корнаровыми*, и дѣло притомъ состоитъ лишъ

въ

вѣ семѣ, чтобѣ тѣло свое кѣ перемѣнамѣ стужи и тепла заблаговремянно отвердить, а не изнѣжить, и чтобѣ вѣ одѣяніи поступать по надлежащему; на примѣрѣ, не обувать шелковыхѣ чулокѣ вѣ холодное время года, угождая модѣ, какѣ то дѣлаютѣ вѣ нашемѣ холодномѣ климатѣ вѣ осеннее и зимнее время, а особливо по праздникамѣ. (Не уже ли нога вѣ шерстяномѣ чулкѣ можетѣ танцовать меньше искусно)? Также отѣ великихѣ трудовѣ, отѣ ночнаго бдѣнія и вѣ особливости отѣ чрезмѣрности вѣ любовныхѣ дѣлахѣ онѣ берегся. Онѣ убѣгалѣ жестокихѣ страстей и умодвиженій, а хотя иногда нечаянности и прорыву оныхѣ не могѣ воспрепятствовать, но замѣчалѣ, что онѣ тѣлу его не слишкомѣ вредили, вмѣсто того что вѣ другихѣ, кои не такѣ умѣренно и воздержно жили, ежедневно многія болѣзни и рановременную смерть навлекать были вѣ состояніи. Мы научаемся изѣ сего, что умѣренность и трезвость сильно противостоятѣ тѣмѣ причинамѣ, кои впрочемѣ болѣзни приключаютѣ; поелику, когда желудокѣ притомѣ всегда чистѣ, отѣ затвердѣлостей свободенѣ, и соки свою порядочную смѣсь имѣютѣ, то тѣло при потрясеніяхѣ и перемѣнахѣ, претерпѣваемыхѣ отѣ простудѣ, страстей, и тому подобныхѣ причинѣ, мало или отнюдѣ вѣ безпорядокѣ не приводится, для того что никакой нечи-

стой желудокъ, никакая острота въ крови, никакое мокротное сгустѣлое состоянїе соковъ, никакое запертїе сосудовъ, или иное что либо, располагающее уже тѣло къ болѣзнямъ, не удержатъ, чтобъ оныя при побочныхъ случайныхъ причинахъ необходимо не открылись; даже уязвленїя и раны, кои впрочемъ многимъ человѣкамъ смерть или тяжкїя болѣзни наносятъ, не въ состоянїи произвести раззоренїе въ человѣкѣ, правильную жизнь ведущемъ. *Корнаро* былъ уже 70 лѣтъ, какъ нѣкогда лошади начавъ бить коляску, въ которой онъ сидѣлъ, не токмо опрокинули, но и волокли чрезъ немалое разстоянїе; онъ былъ уязвленъ въ голову и разныя части тѣла жестоко повреждены, притомъ вывихнулъ руку и ногу. Когда привезли его домой, врачи думали, что онъ трехъ дней не переживетъ; они хотѣли ему кровь пустить и давать слабительное, ибо опасались жестокой горячки. *Корнаро* воспротивился сему распоряженїю, бывъ удостовѣренъ, что въ сокахъ его нечистотѣ быть не возможно; онъ велѣлъ вывихнутые члены вправить, поврежденныя части мазьми и маслами намазать, а прочее предоставилъ натурѣ; онъ совершенно исцѣлился, и послѣ того не чувствовалъ отъ того ни малаго беспокойства. —— (Что нашъ Дїэтикъ при случаѣ разбитїя отъ лошадей о уязвленномъ *Корнарѣ* говоритъ, что поврежденїя не мо-

могутъ произвести раззоренія въ человѣкѣ, правильно живущемъ, подвержено отчасти изключеніямъ, хотябъ соки были таковыжъ хороши, какъ у *Корнара*. Нѣсколько знакомыхъ мнѣ девяносто-и столѣтнихъ деревенскихъ людей померли отъ паденія, бывъ въ состояніи впрочемъ долѣе прожить, ибо вели жизнь воздержную. Въ прошломъ году по близости отсюда умеръ Почтмейстеръ, имѣвшій около ста лѣтъ, единственно отъ убою, а за годъ предъ тѣмъ таковой же старой мѣщанинъ также отъ паденія. Россійскій Архіатеръ *Фишеръ* говоритъ въ сочиненіи своемъ о *глубокой старости человѣковъ*: Старые люди имѣютъ причину остерегаться паденія, потому что оное имъ опасно отчасти по хрупкости ихъ костей, частью же когда ударятся головою, то опасаясь великаго потрясенія мозгу, которой у нихъ гораздо тверже и туже, а потому подвергается несравненно величайшему потрясенію. Коментаріи Парижской Академіи наукъ упоминаютъ о осьмидесятилѣтнемъ старикѣ, который упавъ чрезъ полчаса послѣ того умеръ. Тоже находимъ мы въ повѣсти древнихъ временъ, что *Асклепіадъ* былъ до глубокой старости здоровъ и бодръ, напослѣдокъ упавъ на лѣстницѣ умеръ. Подобнымъ образомъ окончилъ жизнь свою славный врачь *Бонтекое* въ глубокой старости).

Когда же мы изъ повѣсти о жизни *Корнаровой* узнали, какъ невоздержностїю разслабленное тѣло посредствомъ правильной жизни можетъ быть поправлено и путемъ воздержности доведено къ весьма глубокой старости, то можетъ и тѣло, съ молодости ослабленное и изнѣженное, умѣренностїю къ глубокой старости доведено и прочно учинено быть. *Аристотель* по древней исторїи извѣстенъ намъ отъ натуры больнымъ человѣкомъ, но воздержностїю своею могъ онъ достигнуть 63 лѣтъ. Я хочу наименовать изъ новой исторїи одного человѣка, которой равномѣрно съ молодости своей боролся съ больнымъ состоянїемъ тѣла, однакожъ жизнь свою съ помощїю медицинскихъ правилъ еще больше продолжить могъ, именно превозшедъ Аристотеля въ старости дватцатью годами; человѣка, котораго многїе по днесь живущїе ученые и неученые знавали. Это былъ славный Тайный Совѣтникъ Д. Фридрихъ *Гофманнъ*, который многими своими и основательными сочиненїями безсмертнымъ учинился. Этотъ весьма ученый и притомъ совершенно добродѣтельный мужъ былъ съ молодости несказанно нѣжнаго и слабаго тѣлеснаго сложенїя, и при своей рановременной жаждѣ къ основательнымъ наукамъ навлекъ себѣ сильное расположенїе къ ипохондрїи чрезъ многое ученїе и ночное бдѣнїе въ училищахъ

щахъ и Университетахъ; худощавость его тѣла еще въ училищѣ угрожала ему опасностїю чахотки, ибо онъ на слабое свое легкое не слишкомъ могъ полагаться. Какимъ же образомъ предупредилъ онъ усилїе ипохондрїи, такъ и начаткамъ чахотки? Какъ началъ онъ то, чтобъ учиниться столько престарѣлымъ и до конца своего бодрымъ мужемъ? Лѣкарства ли то были, кои онъ, яко искусный Химикъ, самъ про себя составлять могъ? Нѣтъ! онъ не столько держался Медицины, сколько дїэты и порядку въ жизни; *его необычайно великая умѣренность въ пищѣ и питьѣ* была та вещь, за которую обязанъ онъ своей глубокой бодрой старости; онъ три раза въ жизни своей выдержалъ желчную лихорадку, и въ 1738 году очень тяжкую грудную болѣзнь. Сїи болѣзни одолѣла его правильностїю жизни подкрѣпленная натура сама собою больше, нежели употребленїемъ лѣкарствъ. Этотъ отецъ врачей (такъ должно его называть какъ по его сочиненїямъ, такъ и для того, что сотворилъ онъ больше 300 Докторовъ Медицины; также и въ глубокой старости своей имѣлъ удовольствїе считать 22 Лейбъ-медиковъ и придворныхъ врачей при Императорскихъ, Королевскихъ и Княжескихъ дворахъ, 23 Профессоровъ въ Университетахъ и 56 Физиковъ, пользовавшихся его уроками), умеръ въ исходѣ восемьдесятъ третьяго

года отъ рожденія, и могъ хвалиться, что никогда не терпѣлъ желудочной боли. О блаженство умѣренности!

Королевскій Прусскій Архіатеръ *Котеніусъ* писалъ на смерть бывшаго своего учителя: „Вѣчнопамятный *Гофманнъ* оставляетъ себѣ много удивляющихся и мало послѣдующихъ.„ О! естьли бы могъ я возбудить довольно многихъ къ подражанію ему въ долговѣчности чрезъ умѣренность, такъ какъ этотъ славный господинъ Архіатеръ равно въ *разсужденіи наукъ и заслугъ*, какъ *и необычайной воздержности былъ*; почему свѣтъ въ разсужденіи этой добродѣтели уповать и желать можетъ, достигать или еще превзойти Гофманна въ старости; послѣднее случилось уже съ ученикомъ и наслѣдникомъ его въ наукахъ, заслугахъ и добродѣтели. Я разумѣю въ этомъ украшеніе Виттенбергской Академіи Г. Надворнаго Совѣтника *Триллера*, который бывъ 84-лѣтнимъ врачемъ, самый этотъ день, когда я это пишу втораго Августа, торжествуетъ шестидесятилѣтнее празднество своего Докторства, которое Господь въ воздаяніе его примѣрной воздержности и возбужденія многихъ къ послѣдованію этой добродѣтели, да подастъ торжествовать еще многія лѣта! День, который для него тѣмъ чувствительнѣе долженъ быть, когда онъ напоминаетъ бывъ самъ старцемъ, что сынъ отца, возлождив-

жившаго на него въ 1718 году докторскую шляпу, уже годомъ въ жизни превзошелъ.

Я могъ бы множайшіе примѣры привести добродѣтельныхъ еще живущихъ мужей, кои умѣренностію жизни проложили путь къ долговѣчности; но большая часть изъ нихъ надлежатъ въ статью простолюдиновъ, а это для знатныхъ людей не составитъ похвальнаго замѣчанія, которое сдѣлалъ Д. *Унцернъ*, равнымъ образомъ и Г. фонъ *Фишеръ* въ своемъ сочиненіи о глубокой старости человѣковъ, когда онъ говоритъ: Когда Римскій дѣеписатель *Тацитъ*, дородству и росту тѣла; также крѣпости и силъ Нѣмцовъ, коими они отъ прочихъ народовъ отмѣняются, удивлялся; приводитъ это насъ къ догадкѣ, что Нѣмцы изъ всѣхъ Европейскихъ народовъ чаще глубокой старости достигали, ибо въ природной и естественной крѣпости находится главное основаніе глубокой старости; и какъ достовѣрно, что сія крѣпость въ теченіи многихъ вѣковъ мягкою и роскошною жизнію ослаблена, то очень правдоподобно, что въ старину у насъ бывало больше мужей, глубокой старости достигающихъ, нежели нынѣ. —— Но это примѣчанія достойно, что старѣются только скудные, коихъ бѣдность принуждаетъ къ бережливости, (по сему умѣренность не слѣдуетъ считать рѣдкою добродѣтелью), и выгодъ жизненныхъ лишаетъ.

На примѣръ; простолюдины, кои питаютъ жизнь свою рукодѣлїемъ или военною и пашенною службою; а самая сїя бережливая жизнь была въ употребленїи у древнихъ Нѣмцовъ, такъ что даже Князи и Вельможи государствъ въ этомъ отличїя не имѣли, и мы по справедливости думать можемъ, что посредствомъ умѣреннаго рода жизни глубокой старости достигнуть можно. ——

29) *Приготовленїе и храненїе пищи въ металлической поваренной и столовой посудѣ.*

Многократно приключаются намъ непосредственно послѣ стола колика, тошнота, рвота и другїя частью больше, частью меньше опасные припадки, которые обыкновенно приписываютъ той, либо иной неполезной для насъ пищѣ; не впадая на подозрѣнїе, что намъ не пища сама по себѣ вредна быть можетъ, но приготовленїе и содержанїе оной въ металлической поваренной и столовой посудѣ. Правда, что во времена наши даже между учеными писателями о вредности оной происходили споры и несогласїя; однакожъ притомъ не помыслили объ этомъ главномъ пунктѣ, что не всѣ пищи, но только нѣкоторые роды оныхъ, изъ того или другаго металлу нѣчто вредное въ себя принимать могутъ. *Д. Цюкертъ* въ особливой главѣ это послѣднее по неоспоримымъ опытамъ въ своемъ *всеобщемъ описанїи питательныхъ средствъ* доказалъ, изъ

изъ чего нужнѣйшее сюда внести должно; потому что нѣсколько объ этомъ говорено было въ діэтическихъ правилахъ для поварни служней, куда и отсылаю читателя во избѣжаніе повторенія.

30) *Свинецъ кислыя вещества разъѣдаютъ, а чрезъ то здоровью человѣческому слѣдуетъ вредъ.*

О винахъ, кои большею частью подделываютъ свинцовыми частицами, рѣшено уже, что они человѣческому тѣлу совершенный ядъ. *Бакеръ* въ Англіи доказалъ, что свинцовая посуда, бывъ яблоновкою разъѣдаема, сообщаетъ оной свинцовую соль, а потому составляетъ причину господствующей въ Девонѣ колики. Онъ же пишетъ, что въ Голландіи имѣютъ обычай содержать молоко въ свинцовой посудѣ, однакожъ по произведеннымъ опытамъ надъ этою жидкостію не оказалось, чтобъ производила она разъѣданіе свинцу. Не должно, пишетъ онъ далѣе, не опасаться той свинцовой, или деревянной свинцомъ внутри обложенной посуды, которую во многихъ домахъ употребляютъ къ храненію соленыхъ пищъ. Д. *Дарвинъ Лихфильдской* оправдалъ это тѣмъ, что онъ въ испытываемомъ мясномъ разсолѣ съ мяса, долго въ таковой свинцовой посудѣ стоявшаго, не нашелъ отдѣленныхъ свинцовыхъ частицъ; онъ мыслитъ при семъ, что свинецъ можетъ статься разъѣдаетъ гніющія частицы мяса. (Свинцомъ убитую посуду для того

охотно употребляют къ соленію въ ней мяса, что свинецъ не можетъ такъ скоро сообщить оному кислаго вкусу какъ дерево, а потому оное долѣе лежитъ въ ней прочно: однакожъ эта забота въ разсужденіи деревянной посуды совсѣмъ отпадаетъ, когда только оную содержать въ чистотѣ, и не держать въ ней загнившаго мяса; съ нею то же обстоятельство, что съ пивными бочками, естьли оныя не будутъ содержаны въ чистотѣ, налитое въ нихъ пиво скоро окиснетъ, или еще прежде окисѣнія приметъ очень худой вкусъ. Правда и то, что новая дубовая кадка вкусъ мяса попортитъ; однакожъ по перьвомъ употребленіи сего опасаться уже нѣтъ нужды, а потому безъ посуды, свинцомъ убитой, обойтися можно). *Бакеръ* замѣтилъ, что въ глиняной муравленой посудѣ, въ которой содержаны были соленыя пищи, видѣлъ онъ явные признаки разъѣденія. Аббатъ *Ліо-Беге де Прель* считаетъ даже въ своемъ Conservateur de la santè (сохранитель здоровья), что самая холодная вода, протекая свинцовыми трубами, или содержимая въ свинцовыхъ вмѣстилищахъ, вредна. Замѣтьте, говоритъ онъ, что таковая вода всегда очень сладка вкусомъ. Онъ мнитъ, что вода, отъ натуры солеными частицами напитанная, къ распущенію свинцу способнѣе: однакожъ *Бакеръ*, производившій въ этомъ испытанія, нашелъ про-

тивное. Только въ одномъ случаѣ можетъ вода, сквозь свинцовыя трубы текущая, или въ свинцовыхъ содержалищахъ стоящая, быть къ распущенiю свинцу способна, именно когда напитана будетъ множествомъ кислоты изъ растѣнiй. Отъ сего произошла нѣкогда по *Тронхинову* извѣстiю колика въ Амстердамѣ, сходная къ бывшей въ Пуату. Бываютъ же случаи, что хотя вода свинцовыхъ частицъ и не распуститъ, однакожъ такъ ихъ развесть можетъ, что онѣ нѣсколько времени въ водѣ плавая, оной вредныя свойства сообщить могутъ; это бываетъ, когда вода имѣетъ въ себѣ острыя соляныя частицы, кои свинецъ разъѣдаютъ. *Д. Валль* разсказываетъ слѣдующее: Знатной человѣкъ въ городѣ Ворчестерѣ былъ изъ давныхъ лѣтъ въ разслабленiи; жена его долгое время мучилась коликою и запоромъ въ желчномъ каналѣ, а дѣти ихъ съ самой молодости были примѣтнымъ образомъ нездоровы, и почти всегда отягощены болью въ желудкѣ и кишкахъ. По смерти родителей наслѣдники продали домъ, въ которомъ столько долго жили; купившiй нашелъ за нужное приказать насосъ въ колодезѣ починить; оной былъ свинцовой, и по осмотренiи найденъ весь разъѣденъ и въ трубѣ въ нѣсколькихъ мѣстахъ насквозь. Ящикъ водяной сдѣлался такъ тонокъ, какъ сѣрая бумага, и такъ дырявъ, какъ

рѣ-

рѣшето. Вода Ворчестерская содержитъ въ себѣ купоросною кислотою распущенную известную землю. Хотя напитанная сими частицами вода и не составляетъ совершенно распускающаго свинецъ средства, но можетъ быть способною этотъ металлъ разъѣдать; и больше нежели вѣроятно, что таковымъ образомъ со свинцомъ смѣшанная вода была причиною нездоровости пившаго оную семейства.

31) *Какъ олово рѣдко бываетъ безъ смѣси, то невредность онаго признать не можно.*

Оловянишники мѣшаютъ въ олово разные металлы; больше мѣшаютъ въ него свинецъ, о которомъ сказано уже, что всякія кислоты его распускаютъ, а соли разъѣдаютъ, а потому учиняютъ вреднымъ. Лучшее Англинское олово мѣшаютъ съ мѣдью, сурьмою, цинкомъ и мышьякомъ, чтобы получало оно лучшую чистоту. Сурьма распускается во всякой соленой, кислой и острой жидкости, и приключаетъ рвоту. Мышьякъ составляетъ ядъ, и всякою жидкостїю легко распускается, а цинкъ также мышьякъ въ себѣ содержитъ. Когда же олово чисто и не смѣшано, тогда по опытамъ *Бакеровымъ* кислоты изъ растѣнїя ни мало онаго не распускаютъ, и нѣтъ причины опасаться чего либо отъ посуды, изъ него сдѣланной, когда содержать оную во всегдашней чистотѣ. По самому сему безопаснѣе и мѣдная посуда, кото-

торая вылужена таковымъ чистымъ оловомъ, какъ послѣ объ этомъ показано будетъ.

32) *Мѣдную посуду не льзя не считать вредною въ нѣкоторыхъ употребленіяхъ.*

Въ *Новомъ Зрѣлищѣ Природы* сказано, что медь отъ кислоты и елея распускается. Кислотою изъ мѣди производимая *ярь* должна наши нервы жестоко корчить и сжимать, а чрезъ то возбуждать жестокое колотье, рвоту и поносъ.

Очень во многихъ домахъ есть самое худое обыкновеніе, въ уксусѣ соленые огурцы, бобы и другія растѣнія, съ намѣреніемъ отваривать въ мѣдной неполуженой посудѣ, чтобы сообщить онымъ ярной зеленой цвѣтъ, который временемъ не слишкомъ бываетъ намъ полезенъ. (Въ молодости моей приключали мнѣ въ одномъ Дворянскомъ домѣ зеленые фазоли всегда рвоту, а съ другими участниками стола того не было, ибо они не имѣли привычки ѣсть столько много сего кушанья, какъ я; когдажъ я напротивъ тоже самое кушанье ѣлъ у Священника того мѣста, и почти однимъ онымъ насытился, ничего со мною не случилось. Госпожа того Дворянскаго дому стала расспрашивать о способѣ приготовленія сихъ бобовъ, и велѣла оныхъ взять тарелку изъ дому Священническаго; въ столѣ нашемъ также было блюдо оныхъ. Бобы Священниковы имѣли цвѣтъ блѣдно-зеленой,

ной, а нашего стола самаго яркаго зеленаго цвѣту. Она приказала съ того времени бобы готовить не для глазъ, и не употреблять къ тому мѣдной кастрюли; по исполненiи сего, могъ я ѣсть бобы безъ вреда, потому что не подмѣшано уже въ нихъ было яри). Что же тучномасловатыя пищи ярь или мѣдкую ржавчину изъ мѣди извлекаютъ, а отъ того получаютъ непрiятный вкусъ и вредное дѣйствiе, доказываютъ то *Поттъ* и *Квельмальцъ*. Даже голая вода распускаетъ мѣдь, ибо когда варить воду въ мѣдномъ нелуженомъ котлѣ, и дать оной въ немъ постоять ночь, то на поверьхности оной составится пестроцвѣтная плева, и въ таковой водѣ по впущенiи нѣсколькихъ капель добраго нашатырнаго спирту оказывается синеватый цвѣтъ, доказывающiй содержанiе въ ней мѣдныхъ частицъ. *Д. Цюкертъ* говоритъ притомъ, что онъ по употребленiи однажды долго въ мѣдномъ кофейникѣ стоявшаго кофе, получилъ рѣзъ, тошноту и рвоту. Отъ содержащейся въ обыкновенныхъ нашихъ чайникахъ горячей водѣ не такъ легко можно быть таковой опасности, потому что они бываютъ внутри вылужены, или хотя по долговременномъ употребленiи полуда въ нихъ и посотрется, но таковыя мѣста бываютъ покрыты накипающею каменистою скорлупою. *Квельмальцъ* думаетъ, что въ мѣдной посудѣ вареное пиво

пиво можетъ быть вредно, когда при воспослѣдовавшемъ броженіи мѣдныя частицы собственною своею тягостію на дно не осядутъ. На мѣдной посудѣ оказывается ядовитая ея ярь, даже когда постоитъ она въ сыромъ воздухѣ; по сему обыкновенная сырость поваренъ, находящихся въ нижнемъ отдѣлѣ зданій, чрезъ испарину отъ пищъ и похлебокъ воздуху безпрестанную влагу сообщающихъ, не примѣтно производитъ въ мѣдной посудѣ ярь, которая скоро въ водѣ или отварахъ распускаясь, съ пищею смѣшивается.

33) *Когда луженіе мѣдной посуды происходитъ нечистымъ оловомъ безъ подмѣси, то оная еще вреднѣе; и такъ почему узнать добрую полуду?*

Не такъ легко луженіе мѣдной посуды произвесть безъ всякой подмѣси свинцу, ибо эта металлическая смѣсь подъ молоткомъ легче растягивается, а потому удобнѣе на мѣдь ложится. *Бакеръ* пишетъ, что луженіе однимъ оловомъ требуетъ особливаго искусства, которое не многіе художники разумѣютъ; и сказываетъ онъ, что увѣряли его, что обыкновенные художники, когда стараются честнымъ образомъ полудить посуду лучшимъ образомъ однимъ свинцомъ, хотя накладываютъ на поверьхность мѣди, которую вытираютъ роспускомъ сыраго нашатырю листокъ чистаго олова, но не умѣютъ дѣйствіе полуды совершить, естьли не употребятъ къ тому подмѣси въ

оло-

олово, полагая фунтъ свинцу на фунтъ съ третью олова; но это умноженное количество свинцу таковое луженiе мѣдной посуды очень уподобляетъ простому луженiю.

Кто желаетъ узнать, естьли въ оловѣ, на луженiе мѣдной посуды употребленномъ, свинецъ или нѣтъ, долженъ по *Бакерову* наставленiю потереть поверьхность полуды пальцомъ; палецъ замарается свинцовымъ цвѣтомъ или черноватымъ, когда есть подмѣсь свинцу, но отъ чистаго олова онъ не замарается. Но положимъ, что внутри посуды мѣдной наложена будетъ полуда изъ чистаго олова, то извѣстно, что олово отъ самаго малѣйшаго степени огня растопляется, а потому при частомъ употребленiи мѣстами скочитъ, или отъ всегдашняго чищенiя сотрется, и таковымъ образомъ мѣдь предоставится разъѣданiю отъ пищи; по сему должно въ поварню заглядывать, и слинявшую посуду велѣть лудить вновь, въ чемъ повара вельможескихъ поваренъ очень погрѣшаютъ.

34) *Какъ хорошо лудить безъ подмѣси свинцу?*

На этотъ случайный вопросъ лучше всего отвѣтствовать мнѣ наставленiемъ, каковое Берлинская Медицинская Коллегiя обвѣстила въ 1768 году въ земляхъ Прусскихъ; по силѣ Королевскаго указу того же года луженiе съ примѣсью свинцу совсѣмъ

всѣмъ запрещено, и объявлено человѣческому здоровью крайне вреднымъ, даже медленно дѣйствующимъ смертельнымъ ядомъ; новое же луженіе чистымъ Англинскимъ оловомъ съ нашатыремъ безъ подмѣси свинцу всюду приказано, и сказано, что таковой по новому полуженной мѣдной, латунной и желѣзной посуды ни мало опасаться не слѣдуетъ, какъ-то давнѣшнее введеніе сего луженія въ другихъ странахъ довольно доказало, что оное не токмо совершенно достаточно, но и столько же легко какъ и луженіе смѣсью олова со свинцомъ, сверьхъ того несравненно прочнѣе; притомъ же учреждено, чтобъ съ сего времени мѣдники, паяльщики, оловянишники и вообще всѣ рукомесленники безъ различія, упражняющіеся въ луженіи посуды, не инако оную лудили, какъ однимъ Англинскимъ прутовымъ оловомъ съ нашатыремъ; въ противномъ же случаѣ при ежемѣсячномъ осмотрѣ чрезъ Магистратскаго члена и засѣдателя цѣховаго найденная инако полуженная посуда будетъ конфискована, а преступившій сіе узаконеніе рукомесленникъ въ перьвый разъ наказанъ будетъ двунедѣльною тюрьмою, во вторый разъ трехмѣсячною крѣпостною работою и сверьхъ того изключеніемъ изъ цѣху. Равному наказанію подвергнутся нелудящіе старую мѣдную къ нимъ принесенную посуду чистымъ оловомъ съ нашатыремъ, даже хотя бы самъ Хозяинъ

просилъ, чтобъ полудилъ онъ съ прибавкою свинцу.

Предписанїе же, какъ таковое новое луженїе производить, великовато, чтобъ можно было оное здѣсь помѣстить (*); но въ ономъ замѣчается, что работа сїя, сколько ни проста сама по себѣ, требуетъ однако искусной руки, ибо должно проворно оную производить, когда желать удачи. Навычный работникъ полуженїе довольно не малой посуды можетъ совершить въ двѣ минуты, считая съ того времени, какъ посуда будетъ достаточно разгорячена.

Признаки вредной и негодной полуды съ примѣсью свинцу.

1) Лоскъ полуды бываетъ теменъ, и
2) цвѣтъ синеватъ.
3) Когда въ таковую посуду влить нѣкоторую мѣру, на примѣръ бутылку добраго ренскаго уксусу и столькожъ воды, и на огнѣ привести въ воскипѣнїе, запахъ этой смѣси перемѣнится вскорѣ, и будетъ подобенъ происходящему обыкновенно отъ варенїя чистаго свинцу въ уксусѣ.

4)

(*) Можно объ этомъ читать въ новонапечатанномъ *Коммерческомъ Словарѣ*, въ словѣ *Полуда*. Словарь этотъ, содержащїй въ себѣ кромѣ сего безчисленно полезныхъ наставленїй, можно получить въ книжныхъ лавкахъ Компанїи Типографической, въ Москвѣ и другихъ городахъ.

4) По небольшомъ продолженіи помянутаго кипѣнія, когда бросить нѣсколько поваренной соли, жидкость этой смѣси сдѣлается мутна, когда въ полудѣ есть свинецъ, а тѣмъ доказано будетъ, что распущеніе свинцу уже сдѣлалось.

Признаки исправной посуды однимъ чистымъ оловомъ.

1) Лоскъ бываетъ яркъ, и
2) лучшей серебру чистому уподобляющейся бѣлизны.
3) Когда нѣкоторую мѣру, на примѣръ бутылку добраго ренскаго уксусу и стольможъ воды, влить въ полуженную посуду, и на огнѣ приведши въ воскипѣніе, дать покипѣть нѣсколько, а потомъ опустить желѣзный опиленный гвоздь; послѣ чего
а) цвѣтъ желѣза не перемѣнится,
б) вкусъ смѣси не объявитъ въ себѣ мѣдяности, и
в) когда жидкая смѣсь опять изъ посуды будетъ вылита, полуда не утратитъ ничего изъ лоску своего и цвѣту.
4) Когда полуда не можетъ быть соскребена съ мѣди никакимъ внѣшнимъ усиліемъ, на примѣръ ножемъ, но такъ присоединена къ мѣди, латуни, или желѣзу, какъ бы одинъ цѣльный металлъ составляла.

Впрочемъ къ вышеписанному узаконенію приложена такса полудѣ, по которой посуду должно вымѣрять мѣрою упо-

требительныхъ въ Пруссіи *квартъ*, наливая всрѣзь, и по счету квартъ производится опредѣленная плата съ полуды.

35) *Лучшее наставленіе къ безвредному употребленію металлической посуды.*

Д. Цюкертъ похваляетъ Г. *Брисо*, *Квельмольца*, *Бихнера*, *Бакера* и *Грединга*, яко лучшихъ учителей по сему предмету, и заимствуя у нихъ предлагаетъ слѣдующіе пункты ко тщательному исполненію.

1) Металлическую посуду должно безпрестанно содержать въ величайшей чистотѣ, предъ каждымъ же употребленіемъ вымыть и вытереть; поелику сего обстоятельства коснулись мы уже въ перьвомъ Отдѣленіи перьвой Части *Хозяйки*, то повторять сего уже не нужно, какъ только по предписанію помянутаго Діэтика, также мѣдныя и латунныя иготи (вмѣсто сихъ всего лучше имѣть каменныя) почасту со тщаніемъ вычищать, естьли въ нихъ масловатыя существа, на примѣръ миндаль толочь и растирать продолжительно, чрезъ что могутъ отдѣлившіяся металлическія частицы тѣсно къ нему присоединиться.

2) Готовыя и оставшіяся отъ стола кушанья никогда не льзя безопасно содержать въ мѣди или оловѣ отъ одного стола къ другому, или еще цѣлой день или больше, но пищу тотчасъ надлежитъ выкладывать въ глиняную посуду. Объ

этомъ

этомъ также упомянуто въ предшедшей Части при описанiи поварни служней. Сiе паче всего должно наблюдать въ разсужденiи жирныхъ, острыхъ, соленыхъ и кислыхъ пищъ, также и тѣхъ, кои легко окиснуть и въ броженiе притти могутъ; ибо всѣ онѣ имѣютъ великую силу на металлъ дѣйствовать, каковы елеи, оливы, масло коровье, яйца, сельди, соленое мясо, рыба, мясо, салатъ, густыя пищи изъ растѣнiй, овощъ, вино, пиво, кислые и соленые отвары. Гораздо еще вреднѣе когда дать имъ стоять въ металлической посудѣ ночь, и таковую пищу въ той же посудѣ разогрѣвать или взмѣшать, чрезъ то отдѣлившiяся металлическiя частицы, кои можно замѣтить по настоявшимся зеленымъ или черноватымъ пятнамъ, тѣсно съ пищею совокупятся. Отъ вкушенiя таковой пищи по случаю несчетныхъ примѣровъ происходятъ плачевныя и смертельныя слѣдствiя, а особливо надъ дѣтьми, слабыми и чувствительными особами. Приведенъ таковой примѣръ при описанiи поварни служней объ одномъ крестьянинѣ, а въ недавномъ времени самое же это едва не стояло жизни одному Нѣмецкому Князю. Поваръ къ обѣду приготовленное рагу оставилъ стоять въ кастрюлѣ до ужина, и тогда разогрѣвъ, послалъ на столъ; Князь поѣлъ сего рагу съ великимъ аппетитомъ, но получилъ жестокой рѣзъ, который врачи объявили смертельнымъ, и съ величай-

 шимъ

шимъ трудомъ спасли жизнь своего Государя, который притомъ былъ не слабаго сложенія.

При семъ въ особливости долженъ я упомянуть о такъ называемыхъ блюдныхъ паштетахъ, кои часто бываютъ съ поддонкомъ изъ тѣста, а нерѣдко безъ онаго; таковые паштеты отъ одного только печенія могутъ втягивать въ себя металлическія частицы изъ олова, ибо большею частью наливаютъ въ нихъ кисловатые соусы. Сколько же больше сихъ частицъ должно войти, когда паштетъ таковой держать долго, и опять къ столу разогрѣвать; когда у него нѣтъ тѣстянаго поддонку, металлъ кислотою очевиднымъ образомъ будетъ разъѣденъ и распущенъ. Для сего должно совѣтовать, паштеты таковые никогда не дѣлать безъ тѣстянаго поддонку, и этотъ поддонокъ растягивать на края блюда или тарелки, чтобъ металлъ всюду онымъ покрытъ былъ; таковой окраекъ можно оставить не кушая, и отдавать въ кормъ дворовымъ птицамъ или собакамъ, потому что поддонки и окрайки и безъ того выходятъ закаловаты и неудобоваримы желудкомъ. Въ разсужденіи тортовъ съ плодами можно также употреблять предосторожность, и нижняго листа или поддонку не употреблять, а оставлять на блюдѣ; больше всего естьли тортъ будетъ старый разогрѣтый.

3)

3) Оловянную посуду должно употреблять единственно въ кратковременномъ занятіи, на прим. посылать кушанье на столъ, или ѣсть на тарелкахъ изъ сего металла. *Бихнеръ* разсказываетъ объ одной женщинѣ въ Галлѣ, которая разбила три яйца съ малою долею отвару на оловянной тарелкѣ и оставила до утра; въ слѣдующій день разогрѣла оныя къ обѣду. Чрезъ часъ послѣ онаго всѣ ѣвшіе за столомъ получили жестокую тошноту, корчи и рвоту. На тарелкѣ видимы были на тѣхъ мѣстахъ, гдѣ лежали яйца три черныхъ пятна, явно доказывающія, что яйца на сихъ мѣстахъ мышьякъ изъ олова извлекли. *Бихнеръ* совѣтуетъ, чтобъ не употреблять и солонокъ оловянныхъ. Поваренная соль удобно втягиваетъ въ себя влагу изъ воздуха, будетъ тѣмъ нѣсколько распущена, и получитъ тогда силу на металлъ дѣйствовать; отъ того всѣ похлебки и кушанья, кои солить должно, получаютъ въ себѣ порокъ ядовитости тѣмъ легче, когда разогрѣваютъ еще пищу сію въ блюдахъ или тарелкахъ съ широкими окрайками на жаровнѣ, ибо на сихъ краяхъ, сколько касается оныхъ кушанье, естьли замѣчать, оказывается сгущеніе, отличающееся остротою вкуса. По опорожненіи оловянной тарелки, оказываются на ней мѣстами сѣрыя пятна, свидѣтельствующія нѣкоторымъ образомъ распуще-

 ніе

нїе на тѣхъ мѣстахъ металла. *Бихнеръ* опорочиваетъ далѣе, что масло коровье на оловянныхъ тарелкахъ распускаютъ, поставивъ на угольный жаръ, и поджариваютъ оное; масло же сїе не токмо собственною силою, но и находящеюся въ немъ солью разъѣдаетъ олово. Изъ сего должны занять урокъ всѣ тѣ домы, въ которыхъ разбивныя яишницы готовятъ на оловянныхъ тарелкахъ или блюдахъ, дабы горячѣе подавать оныя на столъ. Распускаютъ сперьва масло, потомъ выпустивъ яйца, мѣшаютъ до тѣхъ поръ ложкою на блюдѣ или тарелкѣ, пока кушанье поспѣетъ, а дѣйствїе это очень удобно къ сообщенїю металлическихъ частицъ въ пищу; не безопасно же приготовленїе густыхъ яицъ или взбивныхъ въ оловянной тарелкѣ надъ углями. Наконецъ отвергаетъ также *Бихнеръ* по справедливости употребленїе *оловянныхъ стакановъ*, изъ которыхъ дѣтей поятъ, или ночью разогрѣваютъ въ нихъ молоко и другое пойло надъ ночникомъ. При худомъ попеченїи, каковое имѣютъ о чищенїи таковыхъ стакановъ, получаетъ дитя съ прежнимъ осадкомъ отъ бывшаго въ немъ пойла и со вредными оловянными частицами соединившїйся илъ, а отъ сего-то можетъ быть происходитъ сухотка въ дѣтяхъ.

4) Должно въ мѣдной посудѣ варить лишъ таковую пищу, которая въ спѣло-

сти

сти своей не многаго требуетъ времени, и которую послѣ того должно выложить. Пока пища варится на огнѣ въ безпрестанномъ кипѣніи, мѣдь она захватываетъ мало, или совсѣмъ на оную не дѣйствуетъ; ибо движеніе воды въ продолженіи кипѣнія препятствуетъ дѣйствію на металлъ, и со дна, также съ боковъ посуды, безпрестанно восходящіе воздушные пузырьки отдаляютъ кипящую влажность почти всегда отъ непосредственнаго прикосновенія къ металлу, и не даютъ ей ни времени, ни способности захватить что либо изъ мѣдныхъ частицъ.

5) Въ мѣдныхъ котлахъ, по Берлингскому образцу полуженныхъ (чистымъ оловомъ), можно рыбу варить безъ опасенія, и употреблять; она и безъ того требуетъ очень мало времени къ своему сваренію, а потомъ тотчасъ вынимается къ отсылкѣ на столъ. Хотя подбавляютъ къ тому соли, а не рѣдко и уксусу, однакожъ клѣйкой сокъ рыбы и кипящая вода препятствуютъ, что оныя металлу во время кипѣнія не захватываютъ, естьли бы при таковой полудѣ и можно было. Можно же въ полуженныхъ такимъ образомъ котлахъ и кастрюляхъ водяныя растѣнія и корни, каковы разнаго рода потравы, также и свѣжее мясо безъ вреда здоровью варить; ибо, хотя вещи сіи требуютъ должайшаго времени къ своему

 сва-

варенію, однакожъ бывъ водянистыя, мокротливыя и какъ бы студень густыя вещи, во время варенія своего на металлъ дѣйствовать не могутъ; также соли, кислоты, или яицъ кладется гораздо меньше къ ихъ приготовленію.

6) Всѣ осторожности, нужныя съ мѣдною посудою, должно употреблять и *съ посудою латунною*, ибо латунь или желтая мѣдь составляется изъ обыкновенной мѣди съ галмеею; *мышьякомъ же отбѣливаемая мѣдь* и того опаснѣе. Квельмальцъ увѣряетъ, что долго варящаяся вода мышьякъ распускаетъ, и что минеральный вкусъ, сообщаемый кушанью, черпаемому ложками, сдѣланными изъ такозой мѣди, подозрителенъ.

36) *Можно ли предпочесть желѣзную посуду мѣдной и оловянной?*

Во Франціи и Швеціи мѣстами ввели уже употребленіе желѣзной поваренной посуды, потому что марціальное и купоросное существо желѣза, которое кислота растѣній распущаетъ и къ пищѣ соединяетъ, меньше вредно, даже инымъ людямъ въ нѣкоторыхъ обстоятельствахъ полезно быть можетъ; однакожъ желѣзная посуда далеко огня столько не выдержитъ, какъ посуда мѣдная, почему удобно трескается, сверьхъ того множайшая толщина и тягость (ибо желѣзная сія посуда разумѣется чугунная) учиняютъ ее не столько подручною, а потому

въ

въ хозяйствѣ мѣдную посуду, внутри хорошо вылуженную, предпочитать должно, хотя впрочемъ и желѣзную столькожъ хорошо лудить можно. Въ нелуженой желѣзной посудѣ свареная пища, а особливо кислая, также всѣ растѣнія вообще, пріемлютъ черной цвѣтъ съ противнымъ желѣзнистымъ или къ чернидамъ сходствующимъ вкусомъ, что случается и тогда, естьли полуда съ нее мѣстами сойдетъ. Для поварни служней впрочемъ употребляютъ съ великою пользою сковороды изъ листоваго желѣза для дѣланія яишницъ и тому подобнаго, потому что глиняную посуду сія прочностію несравненно превосходитъ.

37) *Глиняную муравленую посуду можно употреблять къ варенію пищи, а не къ содержанію въ ней соленыхъ и остроту имѣющихъ пищъ.*

Обливка глиняной посуды состоитъ либо изъ свинцу или свинцовой руды; когда оная черная, смѣсь ея состоитъ изъ свинцовой руды и малой доли наждаку; естьли желтая, то подмѣшано къ свинцу нѣсколько бѣлой глины. Теперь легко понять, что всѣ кислыя и щелочныя соли на таковую обливку или муравость дѣйствуютъ, и свинцовыя непремѣнныя частицы разъѣдаютъ или совсѣмъ распускаютъ, и въ послѣднемъ случаѣ вредный свинцовый сахаръ произвести должны; а потому замѣчено, что всѣ кислыя вещи въ таковой муравленой посудѣ слабѣютъ

и

и пріемлютъ солодкій вкусъ. (Многіе, а особливо въ деревнѣ, добраться не могутъ, отъ чего у нихъ самый крѣпкій уксусъ портится и къ употребленію учиняется негоденъ; это происходитъ единственно отъ муравленой посуды, въ которой онѣ уксусъ держатъ). Д. *Линдъ* выдавивъ сокъ изъ многихъ лимоновъ въ большую муравленую чашу для нѣкотораго употребленія, оставилъ стоять на два дни; потомъ отстоявшійся сокъ слилъ въ другую плоскую муравленую глиняную посудину, и выгналъ этотъ сокъ парами, опустивъ посудину въ горшокъ съ кипящею водою; остался въ посудинѣ осадокъ, изъ нѣсколькихъ унцовъ состоящій, которой былъ не иное что, какъ свинцовой сахаръ, каковой и въ перьвой чашѣ множественно сѣлъ по сторонамъ и на днѣ. Во 120 листѣ Gazette salutaire de Berlin 1766 года, повѣствуется случай, что много людей отъ мягкаго сыру, который съ солью и перцомъ въ старомъ муравленомъ глиняномъ горшкѣ въ погребѣ хранился, вскорѣ по употребленіи получили удушье, колику, корчи, рвоту, кардіалгію и обмороки; множественнымъ питьемъ молока и легкимъ слабительнымъ люди сіи избавлены отъ смерти. Довольно извѣстно, пишетъ *Бакеръ* въ 1 B. der Arzeney E. Abhandl. S. 217, что свинцовую известь легче распускать въ кислотѣ изъ растѣній, нежели самый сырый свинцовый металлъ. Когда рен-

ренской уксусъ варить со свинцовымъ стекломъ, или только въ глиняной муравленой посудѣ, то онъ вреднымъ свойствомъ сего металла сильно будетъ напитанъ, и при выгнанїи парами дастъ настоящїй свинцовый сахаръ; но муравленую обливку и холодный ренскїй уксусъ разъѣдаетъ; почему великаго осужденїя достойно то обыкновенїе, что торты съ плодами древесными пекутъ въ простой глиняной муравленой сковородѣ. Многимъ Хозяйкамъ извѣстно, что въ таковой посудѣ печеные овощи меньше къ подслащенїю своему требуютъ сахару, но онѣ не вѣдаютъ, что отъ таковой замѣны сахару ихъ здоровье и самая жизнь опасности подвергается. Питье яблоновки изъ глиняной муравленой посуды въ нѣкоторыхъ Графствахъ Англїи составляетъ господствующее очень вредное обыкновенїе. *Д. Ватзонъ* видѣлъ отъ того въ Эксмутѣ во все жатвенное время различные припадки Девонсгирской колики. *Д. Шарлетонъ*, по извѣстїю *Вакерову*, увидѣлъ шесть человѣкъ вдругъ разслабленныхъ послѣ питья яблоновки, которую къ нимъ во время жатвы вынесли на поле въ помуравленной внутри кружкѣ; что же напитокъ сей муравленую обливку распустилъ, оказалось не токмо изъ дѣйствїя его надъ пившими оной, но и потому, что роспускъ этотъ сообщилъ напитку тотъ вяжущїй сладковатый вкусъ, по которому

ро-

роспуски сего металла въ особливости отличаютъ и познаютъ. Лучшая къ сохраненію кислыхъ и острыхъ пищъ посуда состоитъ изъ каменныхъ долбленныхъ горшковъ, фарфору и глины, облившейся въ горнилѣ; ибо вся таковая посуда сама собою муравится отъ жару печнаго.

ГЛАВА II.

Порядокъ и красивость въ снаряжаніи и отпусканіи на столъ пищъ.

Не довольно еще, чтобъ добрую и здоровую пищу сварить и къ кушанію приготовить, должно также вѣдать, въ каковомъ порядкѣ и украшеніи оную снарядить и на столъ отпустить; не должно въ этомъ противодѣйствовать принятому порядку, не оскорбляя притомъ благопристойности, какъ-то наблюдается въ хорошихъ и опрятныхъ домахъ; каковъ на примѣръ видъ будетъ, когда отварнаго карпа или иную въ куски разнятую рыбу по свареніи изъ котла кучею на блюдо выворотить, и такъ на столъ отпустивъ, оставить присутствующимъ за онымъ на волю выкапывать либо цѣлые куски, или развалившіеся; вмѣсто того, чтобъ каждую часть рыбы вынимая укладывать на блюдѣ въ нѣкоторомъ порядкѣ.

Не

Не всегда это составляетъ погрѣшность пожилой и изъ подлости въ среднее состоянїе вышедшей *Арнибальды*, чтобъ кушанье безъ всякой благопристойности на столъ отпускать; таковой сїю погрѣшность противу благоустройства еще больше отпустить можно. Случилось это видѣть съ молодою, но неосторожною и легкомысленною *Пелагїею*, что она жареную баранину ненадлежащею стороною на блюдо положивъ, а именно выпуклостїю ребръ къ верьху, какъ - то дѣлаютъ съ телятиною, на столъ отправила, не взирая на то, что въ домѣ своей родительницы и въ другихъ хорошихъ домахъ съ дѣтства своего насмотрѣлась противоположеннаго.

Правда, что въ великихъ только отправленїяхъ вещь сїю прїемлютъ съ излишнею точностїю, чтобъ каждое блюдо снаряжая, украшать совершенно по модѣ. Однакожъ къ порядку и убранству неравнодушная Хозяйка не оставляетъ совсѣмъ слѣдовать благопристойности и модѣ, хотябъ столъ былъ и запросто; она не можетъ сего сдѣлать даже въ поварнѣ служней, чтобъ слишкомъ утѣснить вкусъ свой къ порядку и красивости, отпуская пищу на столъ служнїй, но нѣкоторымъ образомъ представивъ оную прїятною для глазъ; а таковымъ дѣйствїемъ можетъ прїобучить и ободрить служителей своихъ любить порядокъ во всѣхъ ихъ упраж-

женіяхъ. У таковой Хозяйки никогда не увидишь, чтобъ она, на примѣръ блюдо протертаго гороху или картофелей, отпустила на столъ служній, наворотивъ кучею; она по крайней мѣрѣ велитъ поверьхность пищи угладить ложкою или инымъ чѣмъ нибудь; противной поступокъ будетъ не согласенъ съ ея образомъ мыслей.

Не должно думать, чтобъ въ хорошихъ домахъ наблюдаемый порядокъ въ снаряжаніи пищъ существованіемъ своимъ обязанъ былъ своенравію моды или обычая. Нѣтъ! хотя различныя пищи, на столъ нашъ идущія, различнаго требуютъ снаряжанія, но сіи различныя производства всегда относятся къ единому правилу, по которому о различныхъ снарядахъ пищи заключать должно. Правило же это состоитъ въ семъ: *Каждое кушанье, также каждая особливая часть нѣкоторыхъ кушаній, должна на блюдѣ представлена быть глазамъ лучшею и красивѣйшею стороною.* Должно при семъ напомнить погрѣшность Пелагіину въ снарядѣ жареной баранины, которая отпустила оную на столъ на выворотъ положивъ; но для чегожъ жареную баранину класть на блюдо инако, нежели жареную телятину? Развѣ жареное не жареное, какъ бы оное не лежало; однако это сдѣлано было противу вышеписаннаго правила, яко порядка красивости. Жареная теля-

лятина имѣетъ красивѣйшую ту сторону, гдѣ почка; сія почка составляетъ лучшій кусокъ въ жареной телятинѣ. Чѣмъ жирнѣе былъ теленокъ, тѣмъ больше уважается онъ въ жареномъ; этотъ жиръ оказывается около почки и по сосѣдству оной только со внутренной стороны реберъ, а не на другой сторонѣ телячьей четвертины. Чѣмъ меньше жиренъ былъ теленокъ, тѣмъ меньше вкусно и жареное изъ него. Чтобъ вдругъ телятину представить глазамъ пріятнѣе, или чтобъ сидящимъ за столомъ вдругъ показать, чего имъ ожидать въ жареной телятинѣ, должна почечная сторона быть на блюдѣ вверьхъ, а не внизъ. Иное обстоятельство съ жареною бараниною: жиръ баранины ѣдятъ не столько охотно, какъ жиръ телятины; оный не таковъ и пріятенъ; почему почку съ жареной баранины вырѣзывая, варятъ съ бараньими кишками; для сего жареную баранину и не кладутъ вверьхъ почечною стороною. Съ другой стороны видъ пріятнѣе, гдѣ усматривается доброта мяса въ томъ, что четверть не плоска, но толста. Сплюснутая четвертина баранины доказываетъ худощавость мяса, безсочность и жесткость. Еще одинъ примѣръ къ объясненію вышеприведеннаго и твердо постановленнаго правила: вареныхъ или жареныхъ птицъ кладемъ мы такъ въ блюдо, чтобъ внизъ пришла спина, а не хлупь; для

 чего

чего это бываетъ? что по широкой и полной хлупи птицы заключаютъ о ея жирности, мясистости и вкусности; почему правило красивости не позволяетъ видъ этотъ отъ глазъ скрывать. Еще третій примѣръ: большихъ распластанныхъ и на части разрѣзанныхъ свареныхъ рыбъ не должно снаряжая такъ класть на блюдо, чтобъ внутренняя сторона пришлась вверьхъ; часть рыбы съ этой стороны не имѣетъ хорошаго вида, и тѣло ея не представляется довольно полнымъ, не таковъ же съ этой стороны и цвѣтъ тѣла, нежели каковъ съ наружности. Меньше красивую сторону распластанной рыбы въ снарядѣ должно скрывать, и части ея такъ на блюдѣ укладывать, чтобъ наружная кожа пришлась къ верьху, и глазамъ возвѣщала, какого рода рыба подана; ибо по внутренней сторонѣ не вдругъ узнать можно, карпъ ли то или лещъ, щука или окунь. Чувственная красивость исчезаетъ безъ того, гдѣ должно будетъ распрашивать; она должна сама въ глаза бросаться.

Когда украшаемъ мы блюда съ кушаньемъ, стараемся и о красивости пищи подобно живописцу, который главное изображеніе украшаетъ побочными прикрасами, чтобъ глазъ не находилъ нигдѣ пустоты. Мы усыпаемъ, на примѣръ, края блюда тертымъ пшеничнымъ сухаремъ, петрушкою или цвѣтами, лимонною коркою, и тому подобнымъ для чего это происхо-

исходитъ? чтобъ миновать нѣкоторой пустоты на краяхъ блюда, и красоту пищи тѣмъ болѣе возвысить, подобно какъ живописецъ около картины самой изображаетъ занавѣсъ, дабы не было пустоты, или голаго глазамъ неугоднаго мѣста.

Чтобы знать красивость въ снаряжанiи кушанья, должно обращать замѣчанiе на то, какимъ образомъ разныя блюда отпускаютъ на столъ въ хорошихъ домахъ, ибо пространнобъ было о каждомъ кушанѣ въ особливости ставить здѣсь примѣчанiя; почему только главнѣйшее при каждомъ родѣ пищи такoвымъ образомъ сказано будетъ, чтобъ одна особливая пища могла служить образцомъ для прочихъ.

1) *Похлебки.*

Похлебки подаютъ въ особливыхъ такъ называемыхъ суповыхъ блюдахъ, чашахъ или съ Французскаго названiя терринахъ; нѣкоторыя изъ нихъ къ обыкновеннымъ пищамъ счисляемыя получаютъ въ себя хлѣбъ или папушникъ большими кусками, частью равнообразными, отчасти же неравными; какъ на примѣръ, въ водяную похлебку обыкновенной бирсупъ, и проч. когда же похлебки надлежатъ въ число гостиныхъ пищъ, должно въ нихъ хлѣбъ или папушникъ класть малыми, сколько возможно равнообразными жеребейками; почему вышло бы очень некрасиво, когда бы въ похлебку изъ бѣлаго пива, на

примѣръ, естьли подавать оную гостямъ, накласть большихъ ломтей или кусковъ разной величины. Наблюдая приличное для таковыхъ гостиныхъ похлебокъ, должно папушникъ на приспѣшномъ столѣ, изрѣзавъ тонкими ломтями, опять разрѣзать ломоть на полоски вдоль, а полоски поперегъ на жеребейки, сколько возможно между собою равные.

Полагая въ чашу таковымъ образомъ изрѣзанной хлѣбъ, должно смотрѣть, чтобъ каждый кусокъ похлебкою смоченъ былъ, и лежалъ равно, а не вверьхъ высунулся изъ за-другихъ; для чего должно всыпавъ сіи жеребейки или сухарики въ похлебку, еще въ поварнѣ ложкою ихъ перемѣшать и дать смокнуться. Это служитъ къ тому, чтобъ поверьхность похлебки всюду равно сухариками покрылась, и не осталось бы сухариковъ несмоченныхъ и буграми въ чашѣ на поверхности лежащихъ.

Должно замѣчать тѣ похлебки, поверхность которыхъ усыпаютъ мѣлко толчеными пряностьми по наложеніи въ чашу; сіи пряности суть *сахаръ*, *корица*, *тертой мушкатной орѣхъ* и тому подобное.

Тертымъ мушкатнымъ орѣхомъ посыпаютъ похлебки вареныя изъ говядины, телятины, съ курицею и голубями, однакожъ не во всѣ похлебки кладутъ оной; такъ называемую похлебку однѣ посы-

сыпаютъ мушкатомъ, а другія сахаромъ съ корицею.

Сахаромъ и корицею посыпаютъ похлебки молочныя и съ виномъ виноградным дѣлаемыя.

Мѣлко скрошеною лимонною коркою обыкновенно посыпаютъ похлебки: сливную, вишенную, черничную и веинсупъ съ коркою изъ хлѣба.

Мѣлко рубленой миндаль и коринку многія кладутъ въ овсяную кашицу. Въ разсужденіи коринки вѣдать должно, что оную прежде всыпанія должно размочить въ горячей водѣ, и откинувъ на сито дать отечь, чтобъ представлялась не сухою и сморщившеюся, но полною и вздувшеюся.

Когда похлебки посыпаются какою нибудь пряностію, должно знать въ этомъ мѣру, а не такъ навалить, чтобъ сдѣлался изъ пряности бугоръ, что производитъ ненужное расточеніе и поврежденіе вкусу. Во многихъ домахъ есть обыкновеніе въ разсужденіи сахару оставлять на волю каждаго, разсылая вокругъ стола сахарницу, чтобъ каждый желаемое кушанье сколько угодно присластить могъ.

Поелику посыпка пряностей въ поварнѣ, кромѣ поправленія вкусу, относится и до украшенія пищи, то въ разсужденіи сахару дождаться должно, какъ хлѣбъ или папушникъ въ похлебкѣ размокнутъ,

и сахаръ на поверхности своей удержать могутъ, или на примѣръ, когда молочныя похлѣбки, каковы со пшеномъ сарацинскимъ, изъ манныхъ крупъ и тому подобное, получатъ на поверхности плеву, и сахаръ на оной не расплывшись держаться можетъ, безъ этой предосторожности сахаръ растаетъ и будетъ поглощенъ.

Наконецъ въ разсужденіи всѣхъ къ украшенію въ поварнѣ посыпаемыхъ пряностей знать должно, чтобъ начавъ раздавать, похлебку взмѣшать, дабы каждому въ участокъ досталось на тарелку положенной въ похлебку приправы, и послѣдняя тарелка не осталась безъ оной.

2) Холодныя жидкія пищи.

Холодныя сіи пищи жидкость свою получаютъ отъ пива, вина, или молока. *Пивное* изъ чернаго и бѣлаго пива *холодное* получаетъ въ себя тертой хлѣбъ; иногда въ холодное изъ вина виноградняго кладутъ верьхнюю корку рѣшетнаго хлѣба. Употребляя въ это кушанье *хлѣбную корку*, должно оную для гостиной похлебки мѣлко стереть на терку, даже просѣять, чтобъ не было крупныхъ кусочковъ; можно таковымъ образомъ тереть верьхнюю корку рѣшетнаго или чернаго хлѣба: однакожъ есть обыкновеніе ломать оную руками, или разрѣзывать ножемъ въ куски желаемой величины, что дѣлаютъ съ поджареною коркою рѣшетнаго хлѣба для *похлебки холодной изъ виноград-*

граднаго вина. Намѣренїе въ этомъ одно, чтобъ ѣсть питательное и какъ бы къ крестьянской ѣствѣ сходствующее блюдо; но должно коркѣ дать совсѣмъ размокнуть прежде подаванїя на столъ кушанья.

Въ похлебки холодныя пивную и вина винограднаго пряностей сверьху не посыпаютъ, но приправы потребныя въ нихъ положивъ въ поварнѣ взмѣшиваютъ, или каждому за столомъ оставляютъ на волю приправить оныя сахаромъ, естьли раздающїй кушанье того не учинитъ.

Еще въ нѣкоторыхъ домахъ холодныя изъ чернаго и бѣлаго пива украшаютъ тонкими кружечками цѣлаго лимона, пуская оные на поверьхности въ чашѣ; другїя это оставляя, довольствуются положить только мѣлко скрошеной или тертой лимонной корки къ поправленїю вкуса. Но чтобъ сїи холодныя пищи имѣли такъ сказать торжественнѣйшїй видъ, то кромѣ крошенаго или тертаго лимона кладутъ еще лимонъ кружками, и въ таковомъ счетѣ, чтобъ каждому, за столомъ сидящему, досталось на тарелку по одному или по два кружка.

Холодныя изъ *миндальнаго молока и персиковаго, яичный цитронадъ,* посыпаютъ сахаромъ и корицею, для того что на оныхъ сверьху дѣлается перепонка, могущая сдержать сверьху насыпанное.

3) *Густыя пищи.*

Когда густыя пищи будутъ таковаго состоянія, что могутъ на блюдѣ принять гладкую поверьхность, то не должно сего упустить въ поварнѣ, накладывая на блюдо; таковы: *тертый горохъ*, *бобы*, *картофели*, *каши* разныя и другія *молочныя пищи*, *крошеная капуста*, *спинатъ*, *кислая капуста*, *яблочной кисель* и проч. поступлено будетъ совсѣмъ противу благопристойности, когда на таковыхъ пищахъ снаряжая оставить горбоватую поверьхность, или накласть ихъ комками въ блюдо.

Протертый горохъ посылаютъ на столъ отчасти жидковатъ, частью же студьцомъ; этотъ послѣдній въ особливости употребителенъ въ низовой Нѣмецкой землѣ, а особливо въ мѣстахъ Остзейскихъ. Въ обоихъ случаяхъ должно горохъ, равнымъ образомъ *протертые бобы и картофели* подавать на блюдѣ съ гладкою поверьхностію, которую облить либо *растопленнымъ и до темна поджареннымъ масломъ коровьимъ съ крошеною петрушкою*, или *лукомъ*, или *мѣлкими сухарками изъ папушника*, или жеребейками нарѣзанное и обжаренное *ветчиною* съ ея вытопками, или *жирнымъ говяжьимъ отваромъ*. Къ сему намѣренію должно на поверьхности обушкомъ ножа вдавить углубленія полосами, или ямочки ложкою, когда *горохъ*, *бобы*, *картофели* или *каша* бу-

будутъ густыя и безъ молока вареныя, чтобъ въ срединѣ кушанья находилась большая глубокая ямка, а вокругъ оной маленькія порядочно расположенныя ямки, и въ нихъ налить масла или отвару.

Большую же часть изъ сихъ помянутыхъ густыхъ пищъ иногда *гарнируютъ*, т. е. *укладываютъ края блюда* малыми кусочками мясныхъ вещей; каковы: *кружками изрѣзанная калбаса*, также *копченая кровяная или красная калбаса*, *ломтями нарѣзанный копченый говяжій языкъ*, *копченые и на двое разрѣзанные бараньи языки*, *сосиски*, *карбонадъ изъ свинины и баранины*, *ломти копченой ветчины и копченаго гусинаго полотка*; кладутъ же иногда сверьху *жареную длинную или красную калбасу*, что все служитъ пищамъ симъ въ украшеніе лучшее, нежели бы означенныя мяса подать къ нимъ на особливыхъ блюдахъ или тарелкахъ.

Когда къ таковому украшенію не достаетъ мясныхъ сдѣлій, или когда къ густой пищѣ подаютъ на особливомъ блюдѣ большую часть мяса, или цѣлой окорокъ ветчины, то по краямъ блюда съ таковою густою пищею никакихъ прикрасъ не кладутъ; по сему, какая нибудь *Арнибальда* подала бы случай къ насмѣшкамъ, естьлибъ края блюда съ протертыми бобами усыпала тертымъ пшеничнымъ сухаремъ.

Спинатъ, *свѣжую мѣлко скрошеную капусту*, *бѣлую крошеную или рубленую капусту въ молокѣ*, *или съ дробными кусочками ветчины вареную*, должно также на поверьхности сгладить; съ *кислою или квашеною капустою* также поступать. Спинатъ равномѣрно на поверьхности угладивъ, нагнѣтаютъ бороздками посредствомъ ножеваго обушка. Всѣ таковыя капустныя крошеныя пищи можно гарнировать вышепомянутыми мясными вещами; въ недостаткѣ же мясъ кладутъ по сверьхъ таковыхъ блюдъ *яишницу*. *Спинатъ* гарнируютъ *выпускными* и *густыми яйцами*, или вмѣсто сего украшаютъ края блюда тертымъ *пшеничнымъ сухаремъ*; послѣднее въ разсужденіи кислой капусты можно отмѣнить, а вмѣсто того употреблять побольше *мѣлко скрошенаго зеленаго молодаго укропу*, которымъ усыпать края блюда и самую капусту; тоже производится мѣлко крошеными *луковыми перьями*. Но какъ не всякъ жалуетъ это растѣніе, то крошеной лукъ лучше подавать на особливой тарелкѣ къ столу, чтобъ можно было брать онаго кому угодно и посыпать на свою тарелку.

Что же сказано о мѣлко крошеной или рубленой капустѣ, чтобъ поверьхность оныхъ равно сглаживать на блюдѣ, это разумѣется, когда оныя положены будутъ однѣ безъ жаренаго или инаго мяса;

въ

въ этомъ случаѣ должно по состоянію мяса сдѣлать на блюдѣ горку или возвышеніе, и сколько возможно угладить сверьху; на примѣръ: когда накладывается кислая капуста сверьхъ *жаренаго зайца* или *жареныхъ заячьихъ почекъ*, равно *съ крошеною щукою*, когда куски оной вмѣстѣ съ капустою будутъ упарены. Въ разсужденіи сего сложнаго кушанья должно еще замѣтить, что *голову щучью* должно стоймя посреди капусты уставить, и въ ротъ ей вложить ее же *печень*, чтобъ оная на обѣ стороны выставилась; чѣмъ больше таковая стоячая щучья голова будетъ, тѣмъ больше служитъ къ украшенію сего блюда. Съ капустою кислою, также свѣжею, нѣкоторые варятъ *лопатку ветчины* простой или копченой, и вмѣстѣ подаютъ; парятъ же съ свѣжею капустою *жаренаго гуся* или по крайней мѣрѣ остатки онаго, и подаютъ на столъ усыпавъ мясо сверьху капустою, умалчивая о томъ, что варятъ иногда съ капустою *куски ветчины*, *реберное сало* и тому подобное. Въ разсужденіи свѣжей крошеной капусты еще вѣдать надлежитъ, что *каштаны*, съ нею вареные, выбравъ, къ украшенію укладываютъ по краямъ блюда; но въ этомъ случаѣ прежде наложенія капусты и укладыванія каштановъ края блюда посыпаютъ тертымъ пшеничнымъ сухаремъ. Тоже производится съ такъ называемою *шнитованною* (длинными полосками кроше-

шеною) *капустою*, когда варятъ оную съ бараньими кишками; однако въ посыпанїи сухаремъ слѣдуетъ наблюдать умѣренность, и посыпать рѣже сколько возможно, ибо это служитъ не къ употребленїю вмѣстѣ съ пищею, но только къ украшенїю.

Когда *молочныя пищи* готовятся густо, на примѣръ, *каши* изъ *пшена сарацинскаго*, *манны*, *пшена*, *мѣлкихъ гречишныхъ крупъ*, и подобнаго должно оныя положивъ на блюдо снабдить гладкою поверьхностїю; когдажъ на оныхъ по обыкновенїю сдѣлается сверьху плева, посыпать *корицею и сахаромъ*. Это производится съ изобилїемъ, потому что сїи приправы къ молочнымъ пищамъ приличны, и даже на тарелкахъ посыпаютъ оными, естьли въ поварнѣ того не сдѣлано.

Должно остерегаться сїи молочныя густо свареныя пищи по выложенїи на блюдо, и когда покроются онѣ своею плевою, начинать или трогать ложкою, потому что оныхъ послѣ справить и уравнять будетъ уже не можно; для самаго сего шалостливыхъ дѣтей въ поварню пускать не слѣдуетъ, чтобъ они блюда съ этою пищею не испортили, потому что кушанья сего справить будетъ уже не можно, и вторая засѣдающая плева съ перьвою будетъ отлична. Перьвую плеву или пѣнку на молочныхъ пищахъ считаютъ прїятнѣйшимъ кускомъ.

Свѣ-

Свѣжїе фазоли крошеные, также *ломаные и молодой зеленой горохъ*, равномѣрно *морковь* и *синїе бобы*, можно укладывать разными мясными вещами, какъ упомянуто о томъ при капустѣ; естьли же сего не будетъ, то какъ самая пища, такъ и края блюда посыпаются тонко тертымъ пшеничнымъ сухаремъ. Послѣднее производятъ и съ *кореньями*, какъ-то *морковью, пустарнакомъ, картофелями, петрушкою* и *брюквами* обоихъ родовъ, съ мясомъ и безъ онаго вареными.

Когда *кочанную* или *Савойскую капусту*, вареную съ мясомъ или безъ онаго, подаютъ на столъ, разрѣзавъ кочни на четверо, должно капусту класть отрѣзомъ на блюдо, а круглою наружностїю вверьхъ; укладываютъ же на блюдѣ четвертины сїи корнемъ въ средину, а сверьху прикрываютъ другими четвертинами, или кусками вареннаго мяса. Капусту впрочемъ, какъ и края блюда, посыпаютъ пшеничнымъ сухаремъ.

Маркская или *дробная рѣпа* естьли варена будетъ безъ мяса, укладывается на блюдѣ горкою; естьли же варена съ оною часть говядины, и подавать ихъ на одномъ блюдѣ, тогда рѣпа укладывается снизу или около говядины: отъ соизволенїя же зависитъ закрыть рѣпою мясо совсѣмъ, или только часть онаго; все блюдо съ краями усыпаютъ пшеничнымъ

нымъ сухаремъ. Въ нѣкоторыхъ домахъ употребительно усыпать изъ тонка какъ рѣпу, такъ и края блюда *мѣлко толченымъ тминомъ*; сія пряность отмѣнно прилична къ рѣпѣ, составляетъ съ оною прїятный вкусъ, и соображается съ правилами дїэты; ибо противодѣйствуетъ надмѣнїю, коему слабоварящїй желудокъ подвергается отъ вкушенїя сего корня, и того еще лучше, когда сначала варить съ рѣпою тминъ, положивъ цѣлкомъ.

Когда сїя же рѣпка будетъ крошеная варена съ *говяжьею калбасою*, посыпаютъ иныя блюдо это сверьху *толченымъ инбиремъ*; но это меньше обычайно, нежели посыпанїе пшеничнымъ сухаремъ. Упомянувъ здѣсь о калбасѣ, прилично сказать, когда оная будетъ варена особливо безъ потравы, и подана на особливомъ блюдѣ или тарелкѣ, что должно оную всю довольно усыпать толченымъ инбиремъ, но не много оставлять съ нею отвару, чтобъ пряность сїю онъ въ себя не впиталъ. Куски калбасы, въ палецъ длиною, должны изъ отвару выставиться, чтобъ инбирь на нихъ оказывался въ сухомъ состоянїи; блюдо это составляетъ любимое кушанье многихъ знатныхъ особъ въ деревнѣ, почему при битьѣ рогатой скотины кишки къ сему запасаютъ.

Вяленая или сушеная Маркская рѣпка составляетъ гостиное блюдо, и подаютъ оную на столъ мѣлко скрошивъ; посы-

сыпаютъ ее и края блюда тертымъ пшеничнымъ сухаремъ; обыкновенно варятъ съ нею *копченый гусиный полотокъ*; въ этомъ случаѣ должно полотокъ класть кожею вверьхъ, внутренностью же внизъ.

Свѣжія вареныя груши съ кожею или очищенныя, накладываются на блюдо горкою, такъ какъ корни поваренные, къ тому же для вкусу и здоровья; (ибо поджареный хлѣбъ сопротивляется опасаемому поносу) варятъ оныя *съ поджареною верьхнею коркою ржанаго рѣшетнаго хлѣба*; корку эту, которой не нужно быть мѣлко изрѣзанной, кладутъ сперьва, а потомъ совсѣмъ закрываютъ грушами. Къ сему блюду *чернобыльникъ* лучшая приправа. Поелику многимъ приходитъ онъ на вкусъ, то кладутъ стебельки его между грушъ, выставляя развилочки вѣтвей изъ за-грушъ вверьхъ; груши сіи украшаютъ также *яишницею*, которую кладутъ сверьху. Естьли употребляется къ грушамъ *жареная калбаса*, можно оную положить на груши, или снарядить оною окраекъ блюда; впрочемъ груши и край блюда посыпаютъ тертымъ пшеничнымъ сухаремъ. Нѣкоторыя берутъ трудъ, накрошивъ чернобыльнику, которой съ грушами варился, на деревянной тарелкѣ нѣсколько крупновато, посыпать онымъ груши и окраекъ блюда; не должно чернобыльнику разваривать слишкомъ, чтобъ сѣмена онаго при выниманіи изъ горшка не выпадали.

Свѣ-

Свѣжїя очищенныя и пареныя груши, подаваемыя къ жареному, должны, чтобъ удержали свои черешки, служить къ украшенїю стола; подавать таковыя груши не на плоскомъ блюдѣ или тарелкѣ, но въ салатникѣ, уклавъ черешками вверьхъ. Чѣмъ крупнѣе будутъ сїи груши, и чѣмъ больше покраснѣетъ ихъ мясо отъ варенїя, тѣмъ лучшую прикрасу столу составляютъ; посыпаютъ ихъ нѣсколько густо *толченою корицею.*

Яблочный кисель уровнявъ на блюдѣ, посыпаютъ густо *толченою корицею.*

Свѣжїя спѣлыя пареныя сливы, которыя подаютъ къ жареному большею частью холодныя, такъ какъ яблочной кисель, посыпаютъ сахаромъ; служатъ къ украшенїю, естьли будутъ онѣ съ черешками, да и самыя сливы, когда не столько будутъ распарены, чтобъ кожа на нихъ треснула. *Цѣлая нетреснувшая на нихъ кожа составляетъ не малое украшенїе.*

Боргдорфскїя яблока варятъ въ кожѣ, и не надрѣзавъ, съ сахаромъ и анисомъ, и какъ здоровѣйшую изъ густыхъ пищъ ѣдятъ горячую и холодную; трудно избѣгнуть, чтобъ кожа на нихъ отъ варенїя не треснула; поелику развариваютъ ихъ очень мягко, не можно ихъ выбрать цѣлы ложкою, хотя изъ осторожности во время варенїя и не мѣшаютъ ихъ оною, а потому выкладываютъ на блюдо какъ удастся,

ся, и края онаго посыпаютъ тертымъ сухаремъ пшеничнымъ.

Самыя же сіи *яблока*, также *ранеты*, очистивъ варятъ въ виноградномъ винѣ, приправляютъ крошеною лимонною коркою и многимъ количествомъ сахару, потомъ подаютъ къ жареному горячія или холодныя; снаряжая укладываютъ ихъ въ салатникѣ, или въ дессертной цвѣточной чашкѣ, черешками вверьхъ: должно употреблять къ сему пространную посуду, чтобъ яблоко къ яблоку легло рядомъ, а не кучею; что должно наблюдать и въ разсужденіи пареныхъ грушъ и зеленыхъ сливъ. Яблока сіи посыпаютъ толченою корицею; нѣкоторыя же для украшенія посыпаютъ мѣлко крошеною и въ тонкія полоски нарѣзанною лимонною коркою.

Сухія сливы, вишни и шиповникъ, кои разваривъ подаютъ къ жареному, а для прибавленія вкусу варятъ съ крошеною лимонною коркою, должно сняряжая посыпать толченымъ сахаромъ; по свареніи же имѣютъ нѣкоторыя обыкновеніе посыпать сверьху лимонною свѣжею коркою, въ самыя тоненькія полоски изрѣзанною.

Сушеной овощъ, яблока и груши вмѣстѣ, также къ пріумноженію вкусу съ прибавкою *сливъ* или *вишенъ варенья*, подаютъ къ разному мясу, какъ-то къ *соленой калбасѣ, солонинѣ и ветчинѣ*, посыпавъ только тертымъ пшеничнымъ сухаремъ; край блюда гарнируютъ *тонкими*

кружечками калбасы, копченаго говяжьяго языка, также *копчеными бараньими языками*, кои пополамъ вдоль разрѣзываютъ. Когда есть *свѣжая жареная калбаса*, укладываютъ оною около овощей по краямъ блада, и въ этомъ послѣднемъ случаѣ не нужно оныхъ посыпать тертымъ пшеничнымъ сухаремъ.

Этотъ же сушеной овощъ варятъ въ такъ называемую *черную кислицу*, къ чему лѣтомъ употребляютъ иногда свѣжія груши; это блюдо посыпаютъ не много пшеничнымъ сухаремъ.

Когда варятъ къ жареному *абрикозы, персики и квиты*, посыпаютъ оные сахаромъ съ корицею; пареной же къ жареному *крыжевникъ*, въ который кладется сначала довольно сахару, на столъ посылаютъ, посыпая только корицею.

Въ разсужденіи *артишоковъ* составляетъ красоту, чтобъ подавать ихъ на столъ имѣющими яркой зеленой цвѣтъ; оный получаютъ они, когда въ кипящую воду брошено будетъ не много соли: кладутъ тогда въ нее артишоки, и варятъ до тѣхъ поръ, какъ листки ихъ свободно отставать станутъ, что и составляетъ признакъ довольнаго ихъ уваренія; отъ положенія въ кипятокъ соли, всѣ зеленыя огородныя растѣнія удерживаютъ свою естественную зелень; потомъ вынувъ артишоки, кладутъ въ холодную воду, и послѣ подаютъ съ какимъ угодно соусомъ.

Есть-

Естьли потомъ снарядить ихъ порядочно, поступаютъ таковымъ образомъ: лучшіе артишоки кладутъ на средину блюда, листки, обобранные съ другихъ артишоковъ, укладываютъ порядочно около оныхъ, средину же изрѣзавъ жеребейками, тутъ же раскладываютъ, а потомъ обливаютъ желаемымъ соусомъ.

Спаржа по очищеніи отъ всякаго сору и обрѣзаніи толстыхъ нижнихъ концевъ, когда полежитъ нѣсколько въ холодной водѣ, должна быть отварена въ водѣ съ солью таковымъ образомъ, чтобъ не слишкомъ размякла, и не распадшаяся могла укладена быть на блюдѣ; признакъ, что она поспѣла тотъ, когда толстой конецъ ея можно размять между пальцевъ. Какъ спаржу варятъ связанную пучками, то вынимая оную пучокъ по пучку, даютъ до суха отечь; по совершеніи сего кладутъ пучокъ на блюдо, и разрѣзавъ нитку, спаржу по блюду распрастываютъ, укладывая головками въ средину, а отрѣзомъ къ наружности: тогда обливаютъ соусомъ, а спаржу посыпаютъ тертымъ мушкатнымъ орѣшкомъ; края блюда покрываютъ толстые бѣлые концы спаржи; край блюда потому, равно какъ и сіи концы, мушкатомъ не посыпаютъ. Нѣкоторыя при снаряжаніи спаржи вмѣстѣ съ мушкатомъ посыпаютъ оную тертымъ пшеничнымъ сухаремъ; одиакожъ посыпаніе однимъ мушкатомъ упо-

требительнѣе, и надобно для сего имѣть маленькую терочку, чтобъ потираемый мушкатъ падалъ тамъ, гдѣ надобно. Не хорошо будетъ, естьли мушкату положить много и настоящій вкусъ спаржи онымъ заглушить; ибо, какъ прежде упомянуто, за правило должно служить, чтобъ иностранныхъ пряностей на пищу посыпать, или въ оную класть очень мало; только корица и сахаръ подвержены въ этомъ исключенію, съ коими не должно обходиться скупо, для того что вкусъ пищъ, къ которымъ они приличны, оными испорченъ быть не можетъ. Корица составляетъ мягкаго свойства пряность, которая способнѣе нашему тѣлу, нежели другія острыя и горячія иностранныя зелія.

Холодные салаты, какъ-то *лактукъ*, *крессъ*, *рапунцель* и *эндивію*, обыкновенно въ поварнѣ посыпаютъ сахаромъ, равномѣрно и края блюда, естьли салатъ на ономъ подаютъ. Въ нѣкоторыхъ домахъ сего не дѣлаютъ, когда не охотники до сладкой подмѣси въ кисломъ кушаньѣ; за столомъ, кому угодно можетъ всякъ употребить къ тому сахаръ изъ судка. То же производятъ, когда кочанной салатъ посылаютъ на столъ не сдѣланный, а уже за столомъ дѣлаютъ къ нему соусъ съ уксусомъ или лимоннымъ сокомъ и масломъ прованскимъ. Иногда блюдо съ кочаннымъ салатомъ укладываютъ въ поварнѣ по краямъ гу-

стыми мѣлко изрубленными яйцами; или яйца густыя разрѣзавъ пополамъ, либо четвертинами, посыпаютъ солью и кладутъ на салатъ, или по краямъ блюда.

Когда *холодной салатъ изъ бѣлой капусты* снаряжаютъ, посыпаютъ оной слегка толченымъ перцомъ сверьху; этотъ же холодной салатъ, равно какъ и эндивной, мѣшаютъ съ ломтиками сырой или вареной *селлереи;* въ этомъ случаѣ и края блюда или тарелки тѣми же ломтиками укладываютъ. То же производятъ съ *рапунцелемъ*, когда есть въ немъ селлерея; мѣшаютъ же рапунцель и съ эндивіею, тогда нѣкоторые кусочки эндивіи отобравъ, укладываютъ оными край блюда: употребительно же украшать зимою капустной салатъ *зимними отпрысками травы изъ рѣпы. Лѣтніе салаты*, кои приготовляются изъ *драгуну*, *молодаго щавелю*, *пимпенелю*, *исопу*, *чаберу*, *петрушки*, *луковыхъ перьевъ*, *кервелю*, *мяты*, *горчичной травы*, *меллисы*, *огуречнику*, *душицы*, *воловьяго языка* травы, малаго *балдріану*, *руты*, *размарину*, и тому подобнаго, усыпаютъ иногда и цвѣтами, употребляя къ тому молодые желтые кавалерскіе шпоры, ноготки, маткину душку, гусятникъ, цвѣты съ генисты, и проч. Нѣкоторыя посыпаютъ *молодой салатъ*, какъ обыкновенно лактукъ называютъ, мѣлко скрошеными луковыми перьями, а рапунцельной салатъ

 круж-

кружками вареной свеклы и въ салатъ заготовленной, но выбравъ изъ оныхъ кусочки хрѣну и тминъ, съ каковыми обыкновенно этотъ свекольной салатъ заготовляютъ; сіи свекольные кружки рубятъ мѣлко, и посыпаютъ этимъ рапунцельной салатъ и края салатника.

Холодной огуречной салатъ заготовляя, довольно уже пересыпаютъ перцомъ, почему излишнее будетъ снаряжая посыпать еще онымъ. Кто же сочтетъ за лучшее прикрасить таковою посыпкою голый салатъ, то при дѣланіи онаго перцу класть не должно, а только сдѣлавъ посыпать довольно сверьху.

Изъ *соленыхъ огурцовъ* также дѣлаютъ холодный салатъ, разрѣзывая огурцы поперегъ кружками, и обливая оные масломъ прованскимъ, сбитымъ съ уксусомъ, и послѣ довольно толченымъ перцомъ; кожу съ огурцовъ соленыхъ иныя очищаютъ, а другія сего не наблюдаютъ. Кожа на огурцахъ въ салатѣ, естьли зелена, оставляется для украшенія; разрѣзываютъ же соленые огурцы вдоль пополамъ и на четверо, и обливаютъ помянутымъ соусомъ; въ послѣднемъ случаѣ укладываютъ ихъ отрѣзомъ вверьхъ, и посыпаютъ перцомъ.

Когда *соленые крупные огурцы* (ибо маленькіе въ отличеніе называютъ *огурчики въ уксусѣ*, или *корнишоны*) подаютъ къ жареному цѣлые, тогда для украше-

шенія кладутъ между ими вишенной листъ, съ которымъ ихъ обыкновенно солятъ и утыкаютъ кисточками укропу, который также съ ними бываетъ. Гдѣ ростетъ виноградъ, тамъ къ великому украшенію подкладываютъ подъ огурцы свѣжіе виноградные листы, или накрываютъ оными сверьху.

Маленькіе огурчики соленые въ уксусѣ, кои весь годъ до новины можно уберечь въ цѣлости, и которые кромѣ разныхъ пряностей въ соленіи перекладываютъ *лавровымъ листомъ*, подаютъ въ маленькомъ салатникѣ съ малою долею ихъ разсолу, укладывая мѣстами лавровымъ листомъ; впрочемъ это не есть всемѣстное обыкновеніе.

Горячій салатъ или такъ называемый *ветчинный салатъ* составляетъ домашнее блюдо, и подаютъ оный просто; когда же подавать оный предъ гостей, должно посыпать рублеными въ густую свареными яйцами, какъ по салату, такъ и краямъ блюда; укладываютъ же оный сими яйцами пополамъ и на четверо разрѣзанными.

Горячій капустный салатъ, который парятъ изъ бѣлой крошеной капусты, (красную кочанную капусту или кабусъ употребляютъ только въ холодный салатъ,) посыпаютъ только тертымъ пшеничнымъ сухаремъ. Этотъ горячій капустный салатъ можно прикра-

 сить,

сить, когда въ осеннее время взявъ спѣлыхъ сливъ, испарить оныя не много, и укласть края блюда также въ нѣсколько круговъ по сверьхъ салату; употребительно же укладывать этотъ салатъ бѣлымъ и краснымъ виноградомъ.

Вареные плоды, какъ-то *вишни*, *смородину*, и проч. также соки изъ плодовъ или ягодники, кои подаютъ къ нѣкоторому жареному, обыкновенно посыпаютъ сахаромъ сверьху, не взирая на то, что они въ сахарѣ варены: однакожъ посыпать ихъ сахаромъ не должно густо, чтобъ не совсѣмъ заглушить натуральную кислоту плодовъ; съ каковымъ намѣренїемъ и варятъ ихъ къ этому употребленїю кисловато.

4) *Мучняныя и яичныя пищи.*

Саломату, не содержащую внутри себя ничего сладкаго, сахаромъ посыпать не должно. *Масляная саломата* поливается только умѣренно растопленнымъ коровьимъ масломъ, что дѣлаютъ и съ *луковою* саломатою; поверьхность сихъ саломатъ сглаживаютъ, не дѣлая углубленїй для масла, какъ то дѣлаютъ надъ протертымъ горохомъ.

Напротивъ такъ называемыя *желтая яичная саломата*, *или съ соками смородиннымъ*, *вишеннымъ* и проч. посыпаются сахаромъ, и даже корицею, по выравненїи поверьхности на нихъ.

Ма-

Маковая лапша посыпается одною толченою корицею; что наблюдать должно и въ разсужденіи *яичнаго сыра*, который по сказанному при дѣланіи онаго поверьхность имѣетъ округлую.

Яишница, неимѣющая въ себѣ ни чего сладкаго, только присаливается, но имѣющая сладкое, на прим. *яблочная яишница*, бываетъ посыпаема сахаромъ.

5) *Мясныя пищи.*

Въ *мясныхъ похлебкахъ* обыкновенно, когда онѣ гостиныя, кладутъ *птицъ*, какъ-то *куръ* и *голубей* цѣлыхъ, не разнявъ; должно сихъ и другихъ всякихъ птицъ класть въ похлебкѣ спиною внизъ, а хлупью вверьхъ, чтобы птицу лучшею стороною глазамъ представить.

Когда птицы, какъ-то *дворные* и *дикіе голуби*, *цыплята*, *рябцы* и проч. разнимаются пополамъ или на четверо, и снаряжаются въ разныхъ соусахъ, половины или четвертины птицъ укладываютъ таковымъ образомъ, чтобъ внутренныя стороны пришлись внизъ, а наружныя вверьхъ, что должно наблюдать со всякими разнятыми птицами, *курами*, *каплунами*, *индѣйками* и проч. и укладывая притомъ части согласно *естественному* ихъ состоянію, почему неприлично выдетъ, когда на прим. ногу сихъ крупныхъ птицъ приложить въ блюдѣ къ хлупу тамъ, гдѣ было крыло; изъ сего слѣдуетъ правило, *что внѣшняя сторо-*

на птицы должна и въ блюдѣ быть верхнею. Отрѣзанныя *крылья* укладываются поперегъ блюда, но отрѣзомъ своимъ къ срединѣ блюда и къ прочему мясу; между каждаго крыла должна быть ущемлена *печень* и *пупокъ,* которыхъ половина была бы выставлена наружу, а другая внизъ, и закрыта: это отмѣняется въ гусѣ и уткѣ, потому что сїи части ихъ идутъ въ потрохъ; причемъ пупокъ разрѣзывается на двое или въ нѣсколько кусковъ, печень же *кладется цѣлая* и въ крылья не *ущемляется, потому что* оныхъ въ потрохѣ бываютъ *только* папарашки, и тѣ обрублены. Съ вареными и на части разнятыми *утками* также поступаютъ.

Когда варятъ или парятъ птицъ съ разными поправами, какъ-то *цвѣтною капустою, корнями петрушки, Маркскою рѣпою,* и тому подобнымъ, то края блюда и самое кушанье посыпаютъ тертымъ пшеничнымъ сухаремъ; естьли же соусъ будетъ лимонной, винной, вишенной и тому подобной, посыпаютъ сахаромъ, потому что таковые соусы подслащиваютъ онымъ; нѣкоторыя усыпаютъ только край блюда сухаремъ и укладываютъ лимономъ, нарѣзаннымъ въ кружки. Нѣкоторые соусы, въ дѣланїе которыхъ идетъ корица, требуютъ, чтобъ самое кушанье и края блюда посыпаны были *корицею толченою;* таковы на примѣръ съ крыжевникомъ, Боргдорфскими яблоками, и проч.

Въ разсужденіи *рагу* не всюду наблюдаютъ одинакое; ибо нѣкоторыя довольствуются посыпать только сухаремъ пшеничнымъ и гарнировать лимонными кружками, но другія напротивъ посыпаютъ сахаромъ.

На рашпарѣ *жареныхъ голубей*, *цыплятъ*, *гусиныя ноги* и проч. посыпаютъ толченымъ перцомъ, края же блюда или тарелки тертымъ пшеничнымъ сухаремъ; такъ называемый *карбонадъ* изъ баранины и свинины посыпаютъ сухаремъ же, поджаренным въ коровьемъ маслѣ.

Въ снаряжаніи *мяса четвероногихъ скотовъ*, когда разнято оное на малыя части, можно оное укладывать, какъ ни попалось; хуждшая сторона, на примѣръ гдѣ много костей, должна быть скрыта, почему погрѣшность составитъ, когда ребра свиныя, бараньи или говяжьи, положить внутреннею стороною вверьхъ; оной должно быть скрытой и лежать внизъ на блюдѣ: красивѣе же когда толстая часть реберъ обращена будетъ къ краю блюда, а тонкимъ концемъ въ средину онаго.

Когда варится *большая часть мяса*, на примѣръ говядины, и подается одна на особливомъ блюдѣ, то наружная сторона мясистая должна и на блюдѣ быть наружною, почему часть изъ говяжьяго стяга должна положена быть поперегъ блюда, чтобъ отрубки кости видимы были на обѣ стороны; а таковымъ образомъ не правильно часть сія положена будетъ, есть-

естьли одинъ конецъ трубки придетъ вверьхъ, а другой внизъ ко дну блюда.

Большая часть говядины, которую подаютъ безъ потравы и не облиту соусомъ, а *натурально,* какъ повара называютъ, должна на блюдѣ имѣть соку мало, или совсѣмъ безъ онаго; край блюда и мясо должно укласть цѣлыми вѣточками *травы петрушки.* Въ нѣкоторыхъ домахъ таковую натурально сваренную часть говядины, равно и края блюда, посыпаютъ *толченымъ инбиремъ,* потому что пряность сія къ ней прилична, а особливо когда будетъ тутъ же *мозговая кость,* изъ которой мозгъ вынувъ, намазываютъ на подаваемый притомъ поджареный хлѣбъ, и ѣдятъ съ солью и инбиремъ.

Вареной свинины окорокъ или *лопатку* кладутъ на блюдо также, чтобъ сторона, которая у живой свиньи была наружною, пришлась бы вверьхъ. Свѣжину и соленую свинину, какъ окорокъ, такъ и лопатку можно натыкать *вѣточками шалфеи;* копченые же окорока и лопатки обыкновенно украшаютъ свѣжею травою петрушки, холодные же окорока убираютъ иногда цвѣтами и кружками лимона.

Въ разсужденіи *гарнированія травами и цвѣтами* припоминается единожды навсегда, что черешки травъ и цвѣтовъ по краямъ блюда должно обращать внутрь. Превратное положеніе, какъ-то иногда случается видѣть, не производитъ на глаза хо-

хорошаго дѣйствія, потому что по наружности края блюда представляется взору непріятная пустота. Впрочемъ во второмъ еще Отдѣленіи первой Части *Хозяйки* показано, какъ на окорокахъ взрѣзывать фигурно кожу, закатывать оную и засовывать, а обнаженныя мѣста посыпать пряностьми.

Когда надобно будетъ снаряжать *соленыя свиныя ноги и голову*, то въ горячемъ состояніи можно гарнировать ихъ *шалфеею*, холодныя же *петрушкою*. Свиныя головы обыкновенно бываютъ разняты пополамъ, и для того должно внутренностью класть ихъ внизъ, и чрезъ то обнаженныя кости закрыть.

Холодной окорокъ копченой ветчины, когда поставляется не цѣлой, но только *ломтями* на блюдо или тарелку нарѣзанной, должно ломти сіи украшать *петрушкою*; иныя посыпаютъ *ломти сырой копченой ветчины перцомъ и солью*; иногда кладутъ цѣлую *калбасу* копченую на блюдо, и вокругъ окладываютъ ломтями сырой копченой ветчины. Естьли *ломти вареной холодной ветчины отъ окорока, лопатки, копченой и простой вареной солонины*, положены будутъ вмѣстѣ на одномъ блюдѣ, а къ тому подаютъ потраву, или ѣсть то безъ потравы, должно сіи ломти украсить *свѣжею травою петрушкою*; когда же *копченая холодная солонина* будетъ натерта на терку,

чтобъ

чтобъ посыпать оной на *хлѣбъ съ маслом*ъ, насыпать оную на тарелкѣ *горкою*, около этой горки укласть порядочно ломтями холодное жареное, или кружечками копченой калбасы, а края тарелки посыпать тертымъ копченымъ мясомъ.

Когда подаютъ *копченой говяжій языкъ*, или нѣсколько оныхъ, особливо на тарелкѣ или блюдѣ, края оныхъ должно укласть *травою петрушкою*.

Большая часть холодной или горячей солонины лучше всего гарнируется *петрушкою*; но иногда, по сказанному о свѣжей говядинѣ, часть горячая жирной солонины, а особливо когда есть въ ней мозговая кость, посыпается *толченымъ инбиремъ*, и укладывается вѣточками сухаго *розмарину*, съ которымъ была варена.

Сдавленая голова и говяжій роладъ, когда ѣсть ихъ не съ *горчицею*, но съ *уксусомъ* холодныя, а особливо когда нарѣзанные отъ нихъ ломти подаютъ, посыпаются *толченымъ перцомъ*..

Когда *телячья голова въ кисломъ соусѣ* готовится, какъ-то показано въ третьей главѣ втораго Отдѣленія перьвой Части *Хозяйки*, то края блюда укладываютъ *сухариками изрѣзаннаго и въ маслѣ коровьемъ поджаренн аго хлѣба*, а голова укладывается такъ, чтобъ пришлась отрѣзомъ рта въ низъ, а ушьми вверьхъ, вокругъ же оной укладываются

но-

ноги, *разрѣзанный языкъ*, *уши* и *черепки* головные, наполненные *мозгомъ*. Когда сія голова не обливается соусомъ, а подается оный на столъ особливо, что по поваренному называется *бѣлое снаряжаніе*, тогда укладываніе происходитъ тѣмъ же порядкомъ, но обнаженный *мозгъ* посыпаютъ *толченымъ перцомъ*.

Біофъ ала модъ, *душеная и пареная говядина* украшаются *кружками лимона*; то же дѣлаютъ и съ *битою говядиною*.

б) Рыбы.

Какъ поступать съ рыбами, въ соли отварными, о томъ писано въ перьвой главѣ перьваго Отдѣленія этой Части; главная красота сихъ въ соли отварныхъ рыбъ состоитъ въ томъ, чтобъ поданы онѣ были на столъ въ *синеватомъ цвѣтѣ*, почему это обстоятельство должно имѣть въ точномъ замѣчаніи.

Мѣлкая рыбка, какъ-то *ерши*, *пискари*, *уклѣйка* и прочія, не разнимаются, но подаютъ ихъ цѣлыми; не должно выворачивать ихъ изъ котла на блюдо, какъ ни попалось, но укладывать порядочно одну къ другой. *Снятки* и *москлявки* (молоденькая малѣйшая рыбка всякаго рода) изъ сего исключаются; сію мѣлузгу укладываютъ головками къ краю блюда, или по самому краю; не должно ихъ класть на брюхо, но бокомъ, а не оборачивая двухъ рыбокъ спинами одна къ од-

одной, но чтобъ каждой рыбки брюхо приходило къ спинѣ другой рыбки.

Не красиво таковые круги изъ рыбокъ укладывать въ два ряда рыбка на рыбку, чрезъ что головки нижняго ряду рыбъ будутъ скрыты. Составляетъ пріятную глазамъ симетрію (равнообразіе), когда второй слой рыбы будетъ кладенъ уступомъ, чтобъ головки рыбьи представили какъ бы ступени крыльца.

Средняго роста рыбу не пластаютъ, но только поперегъ разнимаютъ на части *пополамъ, на четверо и на дробныя части;* снаряжая же укладываютъ на блюдѣ такъ, чтобъ голова каждой рыбы легла ртомъ на половинѣ края блюднаго, или бы еще больше онаго захвативъ, и такъ чтобъ ртомъ легла внизъ; *хвостовая часть* укладывается такъ, чтобъ перо легло внутрь блюда, а отрѣзъ на край онаго.

Большихъ рыбъ пластаютъ, т. е. разнимаютъ вдоль по спинѣ на двѣ равныя половины, а потомъ половины сіи разрѣзываютъ въ звѣнья приличной величины. Упомянутое выше, въ разсужденіи укладыванія головы и хвоста, должно и здѣсь наблюдать: части распластанной рыбы чешуею или кожею укладываютъ на блюдѣ вверьхъ толстою стороною на край блюда, а тонкою, которая составляетъ брюхо, во внутренность онаго. Естьли звѣнья рыбы этой укладываются въ нѣсколь-

сколько слоевъ, то головы кладутъ сверьху, чтобъ оныя порядку слоевъ не прерывали, а притомъ бывъ лучшія части рыбы, прежде бы всего глазамъ представлялись.

Гарнированіе рыбъ, въ соли отваренныхъ, производится одною *петрушкою*, какъ самой рыбы, такъ и краевъ блюда.

Тотъ же порядокъ въ укладываніи цѣлыхъ и на части разнятыхъ рыбъ наблюдается въ разсужденіи рыбъ обливаемыхъ масляным соусомъ, и въ этомъ случаѣ края блюда посыпаютъ тертымъ пшеничнымъ сухаремъ. Къ масляному соусу причисляются рыбы вареныя съ *зеленымъ горохомъ*, *дробною рѣпкою*, разными *кореньями*, *горчицею* и *хрѣномъ*, также съ кислымъ ветчиннымъ соусомъ. Другіе кисловатые соусы, каковы агрестной и Голландской, требуютъ, чтобъ края блюда и самая рыба укладены были *кружками лимона*.

Треска, *скальная рыба* и *камбула*, когда приготовляются съ масляным соусомъ, то край блюда посыпается тертымъ пшеничнымъ сухаремъ; когда же треска и скальная рыба (сухая треска) подаются только въ соли отварныя, а соусъ къ нимъ особливо, край блюда, на которомъ положена рыба, а иногда и самую ее укладываютъ вѣточками *травы петрушки*.

Жареную рыбу, какъ-то *щукъ*, *окуней*, *судаковъ* и прочихъ, ничѣмъ не гарнируютъ, кромѣ посыпанія краевъ блюда *солью*. *Угря* жаренаго нѣкоторыя украшаютъ *шалфеею*.

Судака въ соли отварнаго подаютъ просто, а къ оному соусъ особливо, состоящіи изъ *масла коровьяго*, *горчицы*, или крошеной и въ маслѣ коровьемъ поджаренной *петрушки*; а чтобъ рыба на блюдѣ не гола лежала, края онаго посыпаютъ петрушкою.

Сельдей прежде подаванія на столъ должно обмыть въ водѣ, и отъ всякой нечистоты освободить, и естьли оныя слишкомъ солоны, вымочить; обыкновенно у нихъ часть брюха обрѣзывается, и этотъ отрѣзъ тутъ же кладется, а самая сельдь по разрѣзаніи въ куски поперегъ укладывается по прежнему, какъ была цѣлая; послѣ того край блюда и самыя сельди посыпаются *петрушкою*. Естьли *сельдей жарятъ* на рашпарѣ завернувъ въ бѣлую бумагу, подаютъ ихъ на столъ въ этой оберткѣ, уклавъ на блюдо, и ничѣмъ краевъ онаго не посыпая; естьли же сихъ жареныхъ сельдей употребить къ гарнированію какой нибудь потравы, на примѣръ кислой капусты, въ молокѣ вареной, и тому подобнаго, тогда бумагу съ сельдей должно снявъ, положить оныхъ сверьхъ потравы, или по краямъ блюда; въ перьвомъ слу-

случаѣ цѣльныхъ, а въ послѣднемъ распластавъ.

Раковъ, въ соли отваренныхъ, или съ *масляным отваромъ*, не должно изъ котла выворачивать безпорядочно на блюдо, но такъ какъ рыбу укладывать вокругъ порядочно. *Головки* раковые съ клешнями обращаютъ наружу, т. е. къ краю блюда, и такъ, чтобъ клешни выставлены были впередъ. Когда раки будутъ сухіе, или только въ соли отвареные, укладываютъ ихъ, равно и край блюда, *травою петрушки*; естьли же раки будутъ съ *маслянымъ соусомъ*, или съ поправою изъ зеленаго гороху, тогда края блюда посыпаютъ пшеничнымъ сухаремъ. Естьли раки будутъ вылущенные, у которыхъ спинную лузгу по самую голову сламываютъ, а клешни обрѣзываютъ, или оставляютъ, и тогда укладываютъ ихъ по вышеписанному же клешнями на край блюда; когда же раковыя лузги будутъ начинены, и подаются либо на особливомъ блюдѣ или употребляются къ гарнированію другаго кушанья, то укладывать лузги начинкою вверьхъ, чтобъ оная видна была.

Когда *устрицъ* жарятъ въ поварнѣ, укладываютъ ихъ рядомъ на блюдѣ, отверзтою стороною съ мясомъ къ верьху, края же блюда посыпавъ тертымъ пшеничнымъ сухаремъ. Естьли устрицъ кушать сырыхъ, должно ихъ въ поварнѣ взломивъ укласть тѣмъ же порядкомъ; край блюда

 гар-

гарнировать лимонами, разрѣзавъ оные пополамъ, и каждую половину отрѣзомъ укладывая по краю блюда. Иныя подаютъ лимоны, не разрѣзывая на особливой тарелкѣ къ устрицамъ, и для украшенія кладутъ одинъ большой лимонъ по срединѣ блюда съ устрицами. Другія посылаютъ устрицъ не надломивъ, ставя предъ каждаго деревянную тарелочку, чтобъ сокъ взламываемыхъ устрицъ на оную стекалъ; должно учреждаться въ этомъ по обычаю, въ каждомъ мѣстѣ принятому.

7) *Жареное.*

Прежде сказано, что всякихъ *птицъ* на блюдо должно класть спиною, а хлупью вверьхъ, чтобъ грудь, яко лучшая часть, видна была.

Малыя жареныя птицы, какъ-то *кулики*, *дрозды*, *жаворонки* и тому подобныя, укладываются головками на край блюда, а ногами къ срединѣ онаго.

Когда жарятъ *ломти папушника* къ помянутымъ птичкамъ, гарнируютъ оными края блюда или тарелки, также подъ самыхъ птицъ подкладываютъ оные. Нѣкоторыя имѣютъ обыкновеніе жареныхъ *дроздовъ* и *жаворонковъ* посыпать *толчеными можжевеловыми ягодами*.

Жареныхъ гусей, *утокъ*, *куръ* и *индѣекъ*, которыхъ также кладутъ спиною на блюдо, ничѣмъ не украшаютъ, кромѣ посыпанія краевъ блюда солью. Жаренаго индѣйскаго петуха, который состa-

ставляетъ жареное перьвой статьи, положивъ на блюдо, украшаютъ края онаго *цвѣтами* или *лимономъ*, въ *кружки изрѣзаннымъ*.

Еще въ разсужденіи *жареныхъ каплуновъ* напомянуть должно, что нѣкоторыя имѣютъ обыкновеніе предъ сниманіемъ съ вертела посыпать ихъ пшеничнымъ сухаремъ, обливать потомъ ложкою масломъ коровьимъ, для жаренаго употребляемымъ, и съ онымъ сухарь прижарить. Естьли каплуна шпикуютъ, посыпаніе сухаремъ *отставляется*, чтобъ шпиковку сухаремъ не залѣпить и тѣмъ не скрыть порядка оной.

О укладываніи на блюдо *жареной телятины и баранины*, и разности притомъ употребляемой, говорено уже было въ началѣ этой главы; края блюда съ таковымъ жаренымъ посыпаютъ одною солью. Въ разсужденіи жареной баранины еще должно замѣтить, что нѣкоторыя оную предъ жареніемъ натыкаютъ *стебельками шалфеи*, снаряжая на столъ оные не выдергиваютъ, оставляя то къ украшенію жаренаго, тѣмъ больше, что многія любятъ съ жаренымъ ѣсть листки шалфейные; послѣднее производятъ и съ *жареною свининою*.

Отъ *свинины* жарятъ либо *окорокъ* или *реберную часть*. *Окорокъ*, какъ уже прежде о томъ говорено было, кладутъ на блюдѣ внутренною сторонею; *реберную*

ную часть, взрѣзавъ на ней фигурно кожу, кладутъ оною вверьхъ, а ребрами внизъ. *Обрѣзанныя ребра* называются тѣ, съ коихъ сало срѣзано для соленія и копченія. Естьли будутъ онѣ отъ большей свиньи, надрубаютъ ихъ по срединѣ пополамъ, но такъ, что разрубить кости однѣ, а мяса не тронуть; складываютъ эту часть потомъ вдвое, такъ жарятъ и на столъ подаютъ: естьли же часть сія надрублена не будетъ, то кладутъ ее на блюдо впуклостію реберъ, чтобъ мясо было къ верьху; снаряжая *жареную свинину* и края блюда, посыпаютъ солью.

Жаренаго зайца кладутъ на блюдо спиною; главное украшеніе онаго, равно какъ и многихъ другихъ жареныхъ, состоитъ въ шпиковкѣ. Извѣстно, что есть различіе въ разсужденіи шпиковки толстой и тонкой, прямыми чертами и неправильными, также кругами и выгибами производимой. Ни къ какому жареному не прилична столько *правильная шпиковка*, какъ въ жареномъ зайцѣ, почему Хозяйкѣ не должно обстоятельства сего упускать изъ виду. Впрочемъ блюдо съ жаренымъ зайцомъ посыпаютъ только солью, а къ пиршеству готовивъ, гарнируютъ цвѣтами и лимонными кружками.

Когда *остатокъ заячьихъ почекъ* разогрѣваютъ на рашпарѣ, или распариваютъ въ черепнѣ съ масломъ коровьимъ, и подаютъ за новое блюдо къ слѣдующему сто-

столу, должно части сїи такъ укласть, чтобъ внутреннїя стороны пришлись въ блюдѣ къ верьху. То же наблюдать должно, когда *гусиныя ноги* или *индѣйкины*, оставшїяся отъ жаренаго, подогрѣваютъ на рашпарѣ, или на сковородѣ поджариваютъ; сїи поджаренныя части посыпаютъ солью или тертымъ пшеничнымъ сухаремъ, въ коровьемъ маслѣ до красна поджаренымъ, или также толченымъ перцомъ.

Задняя часть спины красной или *черной дичины* составляетъ лучшее мѣсто, и жареное перьвой статьи; оное должно укладывать кружками лимона, края же блюда украсить хорошими цвѣтами; что наблюдается и съ заднею ногою дичины. Нѣтъ почти нужды напоминать, какъ это жареное укладывать на блюдѣ. Задняя или памятною называемая кость должна положена быть внутреннею стороною внизъ, равно и нога задняя тѣмъ же образомъ.

Поелику неоднократно упоминаемо было объ гарнированїи лимонными кружками, то должно знать, что повара употребляютъ къ сему орудїе, лимонной рѣзецъ называемое, которымъ можно разрѣзывать лимонъ легко и чисто въ тоненькїе кружечки. Естьли пиръ будетъ не слишкомъ знатной, можно блюда съ жаренымъ вмѣсто лимона украшать кружками, изъ *моркови* и *свеклы* нарѣзанными; сїе составляетъ прїятную глазамъ пестроту.

Цвѣты къ гарнированію жаренаго или пирожнаго должно избирать по годовому времени; потребны къ сему цвѣты ни самые крупные, ни слишкомъ дробные, почему не берутъ рожъ, лилей, и даже совсѣмъ развернувшихся розовъ: напротивъ неразвернувшіеся розаны въ смѣси съ другими цвѣтами производятъ хорошее дѣйствіе; самыхъ дробныхъ цвѣтовъ, каковы машкина душка, и подобныхъ къ гарнированію не употребляютъ; приличнѣе къ сему цвѣты, имѣющіе хорошій стебль и *душистые*, таковы: гвоздики, левкои, *желтые* фіялки, тюльпаны, *аврикули*, *медуника*, и тому подобные. Очень красиво, когда цвѣты будутъ не одинакой краски перемѣшаны между собою; на прим. красные махровые левкои съ бѣлыми, гвоздики также разноцвѣтные, желтыя фіялки, съ тюльпанами, розанами въ пуколкахъ, и тому подобные изъ зелени, шпалерною называемой, употребляютъ къ гарнированію жаренаго и пирожнаго вѣточки миртовыя; лавроваго дерева, померанцовыя, лимонныя и апелсинныя, которыя въ поварняхъ подъ общимъ названіемъ *оранжерейныхъ* разумѣются, какъ то говорится: то и то пирожное украшаются оранжереею.

8) *Пирожное и паштеты.*

Пирожное, сносящее сладкій вкусъ, должно всегда посыпать мѣлко столченымъ и просѣяннымъ сахаромъ, даже и по

по краямъ блюда, естьли оные не прикрыты пирожнымъ; по сему очень некрасиво будетъ, естьли края блюда съ *кудрявымъ пирожнымъ или узлами* не будутъ усыпаны сахаромъ, хотябъ самое пирожное на блюдѣ и довольно онымъ посыпано было.

Кушая запросто, не смотрятъ на то, простымъ или лучшимъ сахаромъ пирожное будетъ посыпано; но на большихъ пирахъ благопристойность требуетъ къ посыпкѣ пирожнаго лучшаго кенарскаго сахару. Желтоватый сахаръ отъ желтоватаго и темнаго цвѣту пирожнаго отливать хорошо не можетъ; почему употребляя простой сахаръ, погрѣшено будетъ противу правила красивости, которая столькожъ должна наблюдаема быть, какъ и вкусъ самаго пирожнаго.

Чѣмъ торжественнѣе пиръ готовится, также и пирожное перьвой статьи, тѣмъ осторожнѣе должно поступать въ украшенiи онаго и оранжерейномъ приборѣ; почему пирожное перьвой статьи цвѣтами и вѣточками мѣстами украшать должно такъ, чтобъ оныя стояли къ верьху, а не въ стороны наклонившись: иногда на вѣточкахъ оставляютъ и зеленые померанцы; цвѣты же большею частью кладутъ просто на пирожное для того, чтобъ воткнутiе ихъ вѣточекъ не произвело гдѣ нибудь противнаго вкуса. Изключаются изъ сего распуколки розовыя

и гвоздики, ибо они пирожному посторонняго вкуса не сообщаютъ, для того что изъ нихъ соку, какъ на примѣръ изъ стебельковъ тюльпанныхъ, не истекаетъ.

Впрочемъ *большіе пироги* гарнируютъ иногда *пирожнымъ дробнымъ*, что къ довольному украшенію служитъ; но какъ объ этомъ большею частью писано уже было въ главѣ о пирожномъ, то здѣсь повторять объ этомъ нѣтъ нужды.

Почти не нужно напоминать о томъ, что никакого пирожнаго въ приспѣшной надрѣзывать не должно, естьли хотѣть, чтобъ оное столъ украшало: однакожъ многія считаютъ сію погрѣшность ничего незначущею. Естьли принуждено будетъ пирожное разрѣзать, тогда теряетъ оное свою степень перьвой статьи, и въ нѣкоторыхъ обстоятельствахъ приличнѣе можетъ быть не цѣлой пирогъ подавать, на части разрѣзавъ; обѣдая запросто, точность таковая не нужна. Пріятели не прогнѣваются, естьли поданъ будетъ остатокъ пирога отъ другаго обѣду.

Въ разсужденіи паштетовъ состоитъ различіе между паштетами блюдными и выводными; послѣднихъ сахаромъ не посыпаютъ, ибо корку оныхъ не ѣдятъ; не украшаютъ же ихъ и цвѣтами, поелику въ тѣстѣ зажженомъ водяномъ накладываютъ и вырѣзываютъ разные фигуры, довольно украшенія паштетамъ доставляющія.

9)

9) Овощъ къ постольнику.

Поелику овощи или плоды блистаютъ собственными живыми красками, то не нужно украшать ихъ цвѣтами и зеленью.

Какъ одинъ плодъ предъ другимъ красивѣйшій видъ имѣетъ, то самые лучшіе плоды должно выставлять наружу, или класть сверьху, на примѣръ красивѣйшія и крупныя яблока; естьли то будутъ яблока Боргдорфскія, то краснымъ бокомъ надлежитъ выставлять ихъ на глаза.

Когда подавать виноградъ и овощъ, косточки имѣющіе, какъ-то вишни, сливы, персики и тому подобное, то посуду, въ которой ихъ на столъ приносятъ, не худо укладывать свѣжими виноградными листами, чтобъ листы изъ подъ-плодовъ на края блюда выставились, и оные совсѣмъ покрыли. Виноградные листы, когда оные есть, подкладываютъ иногда подъ груши и яблока; гладкую сторону винограднаго листа должно на блюдѣ класть вверьхъ: естьли же ко украшенію плоды листами сими накрывать сверьху, или только мѣстами, должно гладкою стороною класть ихъ внизъ, а моховатою вверьхъ; въ недостаткѣ виноградныхъ листовъ иныхъ древесныхъ къ сему не употребляютъ. *Арнибальду* за то осмѣяли, когда она осенью вмѣсто виноградныхъ листовъ подъ овощи употребила листы капустные.

ГЛА-

ГЛАВА III.

Домовая бойница.

ВЪ домоводствѣ, а особливо въ деревнѣ, нужно, чтобъ были разныя прочныя пищи въ запасѣ, чтобъ во всякое время можно было въ пищахъ дѣлать перемѣну, и не ощутиться въ печальномъ состоянїи, быть принужденну ѣсть одну и ту же пищу до утомленїя. Домовая бойница служитъ къ тому, чтобъ изъ мяса запасти различную прочную пищу, и не имѣть ни въ какое время въ оной недостатка.

Бываютъ особливыя времена, въ которыя домашнїя наши животныя, къ питанїю нашему служащїя, имѣютъ на себѣ больше мяса и жиру, нежели въ другую пору; бываетъ то обыкновенно въ осень послѣ того, какъ скоты цѣлое лѣто ходивъ на паствѣ, по состоянїю оной могутъ отжирѣть; почему въ деревняхъ побиванїе скотовъ обыкновенно всюду производятъ въ глубокую осень, ибо кормъ свиньямъ лѣсной въ это время случается.

Хотя же гдѣ скотину содержать и въ стойлахъ, въ которыхъ оную и откармливаютъ, но съ опытности извѣстно, что оная лучше отъѣдается, или на кормъ идетъ. Когда время сдѣлается ни тепло ни холодно, а таково обыкновенно бываетъ осенью, для того что въ эту пору довольно запасается свѣжаго корму съ поля и изъ огорода, чѣмъ откармливанїе на-

начать и кончить можно. Когда убиваемъ мы домашнюю скотину, а по обстоятельствамъ нашего Хозяйства мяса оной въ немногіе дни издержать не можемъ, стараемся тогда, чтобъ онаго на долго стало въ прочномъ состояніи; и по сему должны мы избирать годовое время не теплое, чтобы мясо безъ того наклонное къ гнилости не ускорило испортиться отъ теплоты воздуха; такое также время, въ которомъ не живутъ уже мухи, обыкновенно яйца свои въ мясо кладущія изъ коихъ теплота выводитъ червей, въ мясѣ размножающихся и учиняющихъ оное гадко. Отъ сего не прежде мы безопасны бываемъ, какъ въ глубокую осень, а для этой причины домовое битье одной или нѣсколькихъ скотинъ не можетъ быть начато прежде сего времени, когда мясо опредѣляется въ запасъ прочной пищи; изъ самой же этой причины усмотрѣть можно, для чего кормную скотину, или часть оной побиваютъ еще позднѣе, около Рождества, и можетъ быть еще позднѣе это производить можно, какъ то во многихъ благоучрежденныхъ Хозяйствахъ дѣйствительно это происходитъ, дабы на примѣръ для калбасной похлебки имѣть свѣжія калбасы въ различныя времена года.

А какъ Хозяйкѣ вѣдать должно, какимъ и сколько многоразличнымъ образомъ съ полученнымъ отъ домовой бойни мясомъ обходиться, и по Хозяйски онымъ

поль-

пользоваться надлежитъ, то сообщу я къ тому подробное наставленіе.

А. *Домашнее битье рогатой скотины.*

Когда убиваемъ мы рогатую скотину, вола или корову, главное намѣреніе состоитъ притомъ, чтобъ получить отъ того пищу въ запасъ для будущихъ годовыхъ временъ. Лучшую прочность сообщаемъ мы мясамъ соленіемъ и копченіемъ; оба сіи способа къ учиненію мяса прочною пищею описаны будутъ по порядку.

Какъ говядину солить?

Соленіе мясъ производятъ не всюду одинакимъ образомъ; я опишу извѣстнѣйшіе способы, и о каждомъ изъ нихъ сдѣлаю мое заключеніе.

У простолюдиновъ обыкновеннѣйшій здѣсь способъ солить мясо слѣдующій: Мясо, разнятое на части желаемой величины, положивъ въ дубовую кадку, пересыпаютъ изобильно обыкновенною поваренною солью, или рукою каждую часть солью натираютъ, и укладываютъ слоями, насыпавъ сперьва на дно кадки слой соли; между каждымъ слоемъ мяса пересыпаютъ солью, и такъ продолжаютъ, пока мясо все будетъ укладено, или кадка будетъ полна: вкладываютъ въ кадку кругъ деревянной, которой бы входилъ плотно въ отверзтіе кадки, и нѣтъ ничего, естьли оной опускаясь современемъ къ срединѣ кадки, будетъ по мѣрѣ ея

малъ;

малъ; на кругъ накладываютъ гнетъ, чтобъ мясо плотно было придавлено; иногда гнету сего не накладываютъ, но оставляютъ мясо лежать просто подъ кругомъ.

Разсмотренїе сего способу соленїя мяса, который совершенно неисправнымъ объявляется и отвергается.

Не можно выдумать худшаго способа къ соленїю мясъ, каковъ сей, ибо происходятъ при ономъ двѣ главныя погрѣшности: 1) что мясо не плотно сгнетенное лежитъ, 2) и что не возбраненъ къ нему доступъ воздуха; отъ сихъ двухъ погрѣшностей происходятъ неминуемо худыя слѣдствїя, что мясо учиняется невкусно, и отчасу больше прїемлетъ гнило-вонючїй запахъ и вкусъ, который никакимъ способомъ варенїя истребить не можно.

Не льзя скрыть удивленїя о томъ, что Хозяйки, даже средняго состоянїя, могутъ употреблять столько погрѣшный способъ къ соленїю мясъ, и слѣдуютъ обыкновенїю, по каковому не могутъ онѣ имѣть на столѣ своемъ вкусной солонины. Не рѣдко причиною сего бываетъ непростительная лѣнь нѣкоторыхъ Хозяекъ, (да простятъ мнѣ сїе изреченїе!) которая понуждаетъ безъ дальнихъ околичностей употреблять отверзтыя кадки, чтобъ части мяса легче изъ нихъ было вынимать на расходъ. Естьли домашнїя ихъ не столько терпѣливы, чтобъ сноси-

ли

ли кормленіе тронувшимся мясомъ, то стараются солонину таковую поскорѣе съ рукъ сбыть, и варятъ оную всякой день; чего однако не льзя назвать добрымъ хозяйствомъ, которое предписываетъ прочныя пищи тянуть сколько можно на должайшее время. Сія погрѣшность по сказанному въ VII Части была *Луциндина*, у которой въ Маѣ мѣсяцѣ не было уже въ домѣ запасу прочныхъ пищъ, а потому къ урону домовыхъ работъ принуждена она была часто посылать людей въ городъ для покупки нужнаго мяса. Можно и должно имѣть еще въ жатвенную пору лучшую солонину отъ прошлой осени, которая такова же вкуска и свѣжа будетъ, какъ въ перьвые дни была по посоленіи.

Лучшій способъ солить мясо, который предохраняетъ солонину отъ гнилости и утраты вкуса.

Этотъ лучшій способъ къ сохраненію солонины основанъ на обстоятельствѣ *мясной кадки*, которая не должна имѣть выбрюшины какъ бочка, но равна въ стѣнахъ своихъ, чтобъ крышка была равной мѣры съ дномъ кадки и тѣсно до самаго дна, только съ помощію гнету проходить могла.

Кадка таковаго расположенія совсѣмъ не имѣетъ въ себѣ пороковъ предшедшей, ибо посредствомъ придѣланнаго къ ней винта по вынутіи нѣкоторой доли мяса кры-

крышка опять нагнѣтается, мясо остается сжато, и доступъ воздуха къ нему удерживается, а чрезъ то солонина получаетъ лучшую прочность.

Употребляющія этотъ родъ кадокъ имѣютъ нѣсколько запасныхъ въ своемъ домѣ, чтобъ между тѣмъ какъ изъ одной идетъ расходъ, другія оставались бы цѣлы и непочаты. Дѣлаютъ таковыя кадки разной величины, располагая по числу домашнихъ, чтобъ въ нѣсколько недѣль початую кадку издержать можно было; ибо, хотя посредствомъ винта остальное за выниманіемъ мясо и сдавливается опять, однакожъ при выниманіи онаго всякой разъ воздухъ доходитъ. Этотъ доступающій воздухъ перемѣняетъ вкусъ солонины, а особливо когда большая кадка будетъ почасту открываема; почему лучше раскладываютъ солонину по малымъ кадкамъ вышеписаннаго расположенія, чтобъ въ лѣтнее время почавъ одну кадку, въ немногіе недѣли солонину изъ ней истратить можно было. Само по себѣ разумѣется, что таковыя кадки съ солониною должно содержать на льду или въ холодныхъ погребахъ.

Второй хорошій способъ на долго сберечь солонину слѣдующій: употреблять много малыхъ кадочекъ, кои могутъ быть съ выбрюшиною, и очень туго набивъ въ нихъ слоями солонину, велѣть бочару вставить верьхнее дно и сбить

обручами. Кадочки сїи мѣрою противъ боченковъ анкерныхъ и полуанкерныхъ.

Таковыя сколоченныя кадочки установлять на землѣ въ погребѣ плашмя какъ бочки, и клюшникъ, въ погребъ ходящїй, долженъ ихъ ногою ежедневно поталкивать, чтобъ онѣ перевертывались по нѣскольку, и чрезъ то бы каждая часть мяса мало помалу приходила положенїемъ своимъ внизъ, а отъ того бы покрывалось разсоломъ; потому что, когда верьхнїя части останутся долго разсоломъ не покрыты, могутъ скоро загнить; селитра же, которую примѣшиваютъ въ соленїе къ соли для сообщенїя солонинѣ прїятной краснины, ляжетъ вся сверьху, и тѣмъ навлечется мясу несносное зловонїе и конечное поврежденїе.

Можно во днѣ кадочекъ имѣть малыя втулочки, кои вынимая временно, должно доливать разсолу; ибо мясо со временемъ жидкость очень въ себя втягиваетъ, и для того нужно добавлять разсолу. Естьли предосторожность сїя будетъ упущена, и солонина новымъ разсоломъ не снабдится, осохшее мясо долго не удержится и ежедневное поворачиванїе кадки не поможетъ; въ этомъ-то намѣренїи и предписано ежедневно поворачивать кадки, чтобъ мясо покрывалось разсоломъ, который составляетъ главное обстоятельство къ прочному сохраненїю мяса.

Та-

Таковымъ образомъ содержимыя кадочки удержатъ въ себѣ солонину свѣжу и вкусну съ осени чрезъ все жатвенное время, и далѣе; когда именно не упущено будетъ доливанiе свѣжаго разсола по вылитiи вонъ стараго, также ежедневнаго ворочанiя кадокъ въ погребѣ. Въ жатвенную пору, когда въ домѣ бываетъ множайшiй расходъ мясу, можно начиная кадочку по кадочкѣ, солонину изъ нихъ тратить. Для самаго Господскаго стола не можно желать лучшей солонины, какова бываетъ сiя, ибо въ деревнѣ больше охотниковъ до солонины, нежели свѣжей говядины, и естьли на столѣ будутъ свѣжая говядина и солонина, то за послѣднюю навѣрное скорѣе примутся.

Чтобъ солонина цвѣтомъ не была бѣлеса, должно въ соль мѣшать селитры.

Естьли солонина не будетъ красна, но бѣлеса, таковую считаемъ мы не хорошею, и тѣмъ больше, что это доказываетъ старость и лежалость оной, какъ напротивъ краснина ея прiемлется за знакъ свѣжести; а чтобъ сообщить солонинѣ этотъ недостатокъ красивости, должно въ соль подбавлять селитры, которая какъ простой солонинѣ, такъ и копченой сообщаетъ прiятную краснину и прочность.

Содержанiе или мѣра селитры къ соли.

Когда мало подмѣшано будетъ къ соли селитры, не достижено будетъ намѣренiя

сообщить мясу желаемую совершенную красниу; естьли же селитры переложено будетъ слишкомъ, части мяса въ поверхности своей отвердѣютъ, такъ что собственно острыя къ прочности мяса служащія частицы соли не могутъ проникнуть въ промежки онаго, и защитить оное отъ гнилости: равнымъ образомъ излишество селитры легко можетъ приключить мясу вонючій запахъ и непріятный вкусъ; что между прочимъ изъ того познать можно, что селитра по вышесказанному въ кадочкахъ, не часто и мало поворачиваемыхъ, и въ которыхъ дно забито наглухо, ложится вверьху мяса и дерева, сообщая какъ мясу, такъ и самому дереву несносную вонь. По самому сему очень нужно селитры класть въ надлежащемъ размѣрѣ противу соли.

По опытамъ дознанное настоящее содержаніе селитры сіе: на фунтъ соли класть полтора золотника селитры; по сему размѣру можно вычислить и на большее количество.

Въ каковомъ размѣрѣ должно брать соли противъ солимаго мяса, чтобъ положить оной ни много, ни мало?

Неискусившимся Хозяйкамъ отвѣтствованіемъ на этотъ вопросъ можно сдѣлать великую услугу, для того, что когда возьмутъ онѣ соли мало, не доставятъ мясу желаемой прочности; естьли же положатъ соли слишкомъ, то не

то-

токмо потратятъ оную безполезно, но и самое мясо отчасти учинятъ твердымъ, такъ что не можно будетъ онаго уварить, да и въ кушаньѣ на зубахъ будетъ оное жестко; частью же чрезъ пересоленіе теряется весь вкусъ говяжій въ солонинѣ, и когда ѣсть оную въ потьмахъ, то не льзя будетъ угадать, какого рода это мясо; поелику пересоленую солонину какъ бы ни вымачивать, настоящій естественный вкусъ оной не возвратится, когда уже единожды утраченъ. При слабомъ вымачиваніи и извлеканіи соли изъ мяса слышна будетъ только соль, а не вкусъ мяса, при великомъ же вымоченіи не останется ничего, кромѣ невкуснаго и совсѣмъ безсочнаго мяса.

Нашли довольно исправный размѣръ соли противъ мяса таковъ, чтобъ на три пуда мяса класть четыре или по крайней мѣрѣ пять фунтовъ соли и шесть золотниковъ селитры; соль прежде употребленія должно гораздо въ печи высушить, чтобъ оная тѣмъ лучше вошла въ мясо, когда вся влага изъ нее теплотою будетъ вытянута, частью же и для того, чтобъ селитра лучше съ нею перемѣшаться могла; селитру также высушить въ печи, потомъ столокши мягко, перемѣшать съ солью. *Каждую часть мяса, полагаемую въ кадку, должно густо посыпать солью, и каждый слой мяса еще пересыпать оною.*

Предпринимая соленіе мяса, поставить перемѣшанную по вышеписанному соль въ

ночвахъ близъ кадки, брать части мяса одну по другой, валять въ ночвахъ по соли, и обсыпать мясо оною такъ, чтобъ оное все сдѣлалось отъ соли бѣло; еще лучше когда соль въ мясо натирать рукою, чтобъ всѣ углубленія на мясѣ солью наполнились, и отнюдь нигдѣ бы не осталось порозжаго мѣста, на которомъ бы соль въ тотъ же часъ не начала своего дѣйствія.

Дно кадки прежде положенія въ нее перьваго слоя мяса усыпать все солью, такъ чтобъ дерево дна нигдѣ не прозирало; положивъ же перьвый слой мяса, пересыпать солью въ таковой же мѣрѣ, какъ сперьва насыпано было на дно кадки; что повторять послѣ каждаго положенія новаго слоя мяса, пока кадка будетъ наполнена, и должно оную будетъ сжать крышкою посредствомъ винта, или загнать въ нее дно; послѣдній слой мяса равномѣрно надлежитъ засыпать солью.

Производство это служитъ къ тому, чтобъ всюду присутствующая соль тотчасъ впитывалась въ мясо, а посредствомъ гнѣтенія выступающій изъ мяса сокъ, распуская оную, обращалъ въ разсолъ, а этотъ разсолъ окружая отвсюду мясо, не допускалъ оное къ загниванію.

Нѣкоторыя, сберегающія соль, пересыпаютъ солью между слоевъ мало, но распустивъ соли въ чистой колодезной водѣ, выливаютъ этотъ разсолъ на верьхній

хній слой мяса, чтобы разсолъ проникъ до самаго дна; а чтобы узнать настоящій размѣръ сего разсола, кладутъ въ него свѣжее яйцо, и естьли оное не потонетъ, но будетъ плавать на поверьхности, знакъ довольной крѣпости разсола.

Это послѣднее дѣйствіе кажется быть не таково хорошо, какъ перьвое; потому что какъ мясо очень плотно угнѣтается (какъ о томъ вскорѣ говорено будетъ), то вся крѣпость разсола не всюду равномѣрно проницать можетъ, сколько есть въ томъ надобности, и какъ это неминуемо произойти должно, когда каждая часть и каждый слой мяса непосредственно прилегающею къ нимъ солью будутъ охвачены, и съ выступающимъ мяснымъ сокомъ разсолъ составятъ.

Еще въ нѣкоторыхъ домахъ есть обыкновеніе къ сообщенію своей солонинѣ всевозможно лучшаго вкусу прибавлятъ въ соль нѣкіихъ домашнихъ пряностей; поступаютъ же они въ этомъ случаѣ такъ, что дно кадки посыпавъ солью, кладутъ потомъ *лавровыхъ листовъ*, или *тиміану*, или *розмарину*, высушивъ сіи приправы, и повторяютъ это послѣ каждаго слоя мяса. Иныя вмѣсто вышеписаннаго пересыпаютъ всякій слой толчеными *можжевеловыми ягодами* вмѣстѣ съ солью; кладутъ же иныя съ которою нибудь изъ вышеписанныхъ приправъ тон-

кими кружечками нарѣзанной свеклы между слоями мяса, дабы тѣмъ больше сообщить краснины мясу.

Зависитъ таковая прибавка къ соли приправъ отъ вкуса каждаго, для того что солонина заимствуетъ и удерживаетъ отъ сего весь вкусъ приправы положенной. Въ особливости же многія держатся можжевеловыхъ ягодъ, кои охотно употребляются къ приправѣ дичины, и солонина нравится имъ тѣмъ больше, естьли сходствуетъ нѣсколько къ дичинѣ. Въ этомъ намѣреніи, какъ притомъ многія любятъ ѣсть солонину въ ея естественномъ вкусѣ, лучше будетъ, когда заготовляя солонину, съ приправами оную класть въ особливыя кадочки, а въ прочихъ солить обыкновенно безъ приправъ; ибо не рѣдко приправы сіи кладутъ для утаенія стараго испортившагося мяса, но таковаго подозрѣнія Хозяйка избѣгнетъ, когда въ тожъ время будетъ имѣть хорошую вышеписаннымъ способомъ приготовленную солонину.

Укладываемое къ соленію мясо должно быть въ кадкѣ такъ сдавлено и сжато, чтобъ всюду легло плотно, и не было бы въ кадкѣ нигдѣ пустаго промежка.

Укладывая мясо въ кадку, не должно полагаться на то, когда оное положено будетъ рухло и не плотно, что это можетъ довершишь давленіе отъ верьхнихъ сло-

слоевъ мяса и гнету происходящее. Когда, на примѣръ, перьвый слой на днѣ кадки не плотно будетъ укладенъ, или останутся въ немъ промежки, или кость приключитъ отстоянїе мяса отъ стѣны, упершись въ оную, либо когда положена будетъ кость на кость, отъ чего произойдутъ пустоты, то въ таковыхъ легко загниванїе начаться можетъ.

Къ воспрепятствованїю сего должно мясо разнимать на части большїя, среднїя и малыя, дабы всюду происходящїй промежекъ ловко заложить было можно; подобно какъ-то дѣлаютъ каменьщики, когда выводя стѣну, промежки забиваютъ щебнемъ и половикомъ. Подробное описанїе лучше представитъ все производство сего дѣйствїя.

Начало въ каждой кадкѣ дѣлается укладыванїемъ частей мяса около стѣнъ на днѣ; къ сему берутъ удобныя части мяса, кои ловчѣе могутъ согнуться по окруженїю стѣнъ, а сїи бываютъ неимѣющїя въ себѣ костей, или очень мало оныхъ, такъ чтобъ не мѣшало сгибу и плотному облеганїю около стѣны. При семъ замѣчай главное правило при укладыванїи мяса, *чтобъ отнюдъ ни одна кость къ дереву кадки непосредственно гдѣ либо не прикасалась*; ибо отъ того неминуемо произойдутъ промежки и пустоты, коихъ никакое давленїе винтомъ и гнетомъ заравнять не можетъ. Части, имѣющїя ко-

кости, должно поворачивать оными къ срединѣ, и точно на части мягкія, чтобъ кость въ нихъ вдавиться могла, и слѣдственно не произвела промежка. Уклавъ около стѣнъ части мяса, должно въ средину вдавить другія части, а гдѣ не сходятся, тамъ втиснуть части малыя обѣими руками плотно, стараясь, чтобъ поверьхность слоя вышла сколько возможно равнѣе.

На перьвый слой таковымъ же порядкомъ укладывается второй, и когда готовъ будетъ, угнѣтается руками крѣпко; такъ поступаютъ со всѣми слѣдующими слоями, и таковымъ вышеописаннымъ тщательнымъ и плотнымъ укладыванїемъ мяса полагается перьвое основанїе его прочности.

Когда мясо кладется во многія кадки, то не худо части, много костей имѣющія, класть въ ту кадку, которая прежде въ расходъ употреблена будетъ.

Хотя сказано уже выше, чтобъ не класть кость на кость, или кость къ дереву, но всегда кость на мягкое мясо, къ отвращенїю промежковъ. Но еще лучше и безопаснѣе поступлено будетъ, когда мясо раскладывать въ нѣсколько малыхъ кадочекъ, костистое мясо складывая особливо, и въ ту кадку, которую ранѣе начать и истратить опредѣлено; когда же будетъ только одна большая

кадка,

кадка, а именно таковая, которой крышка посредствомъ винта нагнѣтается, то не худо сдѣлано будетъ, когда мягкія части положить въ самый нижній слой, чтобъ оныя послужили въ прокъ, и послѣднія въ расходъ употреблены были.

Основаніе сему совѣтуемому производству то, что гнилость и тлѣніе мяса около костей начало свое воспріемлютъ, и оттуда распростираются, подобно болѣзни, ракъ называемой, въ живомъ мясѣ. Представьте себѣ окорокъ копченой ветчины, которой былъ не хорошо сохраненъ, или лежалъ долго, и отъ того принялъ вкусъ вывѣтрелаго мяса; когда дойтить до костей онаго, мясо около оныхъ окажется вдвое не вкуснѣе и почти сотлѣвшее. Или опять свареной копченой окорокъ ветчины въ теплое время года не можетъ вдругъ быть издержанъ, но подаютъ оный на столъ нѣсколько дней сряду холодный. Мясо во всемъ окорокѣ будетъ чрезъ многіе дни равномѣрно вкусно и хорошо; но когда потомъ дойдетъ до костей, мясо около оныхъ окажется меньше вкусно и уже тронувшееся.

Почему очень полезно слѣдовать вышеписанному совѣту въ разсужденіи костистаго мяса, естьли желаемо солонинѣ доставить сколько возможно должайшую прочность. Изъ всего костистаго мяса должно имѣть больше осторожности съ

за-

зашейными частьми, и считать ихъ какъ бы трушъ, зажигающій гнилость во всемъ прочемъ мясѣ; и для того сіи части въ большихъ кадкахъ слѣдуетъ класть не въ средину, но ближе къ поверьхности, гдѣ бы оныя скорѣе въ расходъ употребить можно было. Многія зашейныхъ частей совсѣмъ не солятъ, а издерживаютъ оныя свѣжія.

Въ соль укладываемое мясо не должно брать теплое, пока еще оное не остыло по убитіи скотины, но тогда уже какъ оное охолодѣетъ.

Гнилость мяса имѣетъ основаніе свое въ броженіи, которое твердыя части между собою разлучаетъ; броженіе же или кисѣніе опять имѣетъ свою причину въ теплотѣ, которую по сему отъ мяса отдалять слѣдуетъ. Видимъ мы изъ сего причину, для чего мясо въ теплое время года такъ скоро въ гнилость приходитъ, и для чего мы тогда наши пищи, изъ тѣлъ животныхъ состоящія, въ прочности и первоначальномъ ихъ свѣжемъ и добромъ вкусѣ удержать не можемъ.

По сему, когда мясо тогда укладывать въ кадку, пока еще оное не утратило своей естественной теплоты, бывшей въ живой скотинѣ, что послѣдуетъ кромѣ, что не взирая на соль, ускоримъ поврежденіемъ мяса? для того что хотя бы кадка съ солониною поставлена была и въ холодномъ мѣстѣ, но не можно ожи-

ожидать, что плотно укладенное и угнѣтенное мясо вскорѣ перьвой своей теплоты лишилось, и чтобъ внутренній степень температуры со внѣшнимъ кадку окружающимъ вскорѣ какъ въ равновѣсіе притти могъ; ибо, какъ сказано будетъ въ послѣдствіи, хотя нѣкоторыя къ копченію опредѣленное мясо, прежде нежели оное остынетъ, солью натирая, кладутъ на нѣсколько дней въ разсолъ, или тотчасъ коптить вывѣшиваютъ: но есть различіе въ перьвомъ случаѣ то, что таковое мясо не плотно въ посудинѣ угнѣтаютъ и держутъ не въ закупоренныхъ кадкахъ, но въ отверзтыхъ лаханяхъ и ночвахъ, гдѣ оное свою перьвую естественную теплоту вскорѣ теряетъ, и не можетъ войтить въ перьвую степень гнилости. Разумѣется, что таковое къ копченію приготовляемое мясо содержится не въ тепломъ покоѣ, но въ холодномъ, или нѣсколько холодноватомъ мѣстѣ.

Мясо убитой скотины, къ соленію опредѣленное, не должно держать долго не посоливъ, чтобъ оное не утратило своего добраго свѣжаго вкуса.

Было бы весьма ложное употребленіе предшедшаго правила, которое рановременное соленіе мяса не безъ основанія запрещаетъ, когда бы къ соленію назначенное мясо оставить долго лежать, пока приступлено будетъ къ соленію. Поздное соленіе мяса столькожъ вредно какъ и самое

мое рановременное, а по состоянію погоды еще вреднѣе; для того что, когда оное отъ долговременнаго лежанія безъ разсола тронется и вывѣтрѣетъ, то уже самое лучшее производство въ соленіи недостаточно будетъ возстановить утраченный добрый вкусъ мяса, и даже по состоянію погоды, въ самомъ разсолѣ можетъ оное совсѣмъ испортиться и къ употребленію сдѣлаться не годно.

По самому сему объясняется, для чего въ городахъ изъ мясныхъ рядовъ покупаемая солонина не можетъ имѣть добраго и чистаго вкусу. Приготовленіе ихъ бываетъ обыкновенно слѣдующее: они сперьва убитую рогатую скотину вывѣшиваютъ, и смотрятъ, не можно ли оную распродать свѣжую; когда же мясо съ рукъ не пойдетъ, принуждены бываютъ оное солить тогда уже, какъ оное вывѣтрѣетъ, чтобы оставшееся на рукахъ мясо продать солониною. Можно ли же ожидать, чтобъ могла у нихъ быть хорошая солонина, когда они притомъ для покупщиковъ кадку безпрестанно открывать должны.

Нѣкогда въ одномъ дворянскомъ домѣ случилось, что двѣ недѣли послѣ Покрова купили на сосѣдственной ярманкѣ два жирныхъ вола для домашняго соленія; какъ волы были довольно жирны, то не отлагая времени побили оныхъ, розняли на четверо, и положили въ чуланъ для то-

того, чтобъ на другой день разнявъ на мѣлкія части, солить. Надъ вечеръ того дня, когда воловъ били, пріѣхали гости изъ отдаленнаго мѣста, а потому ключница, управлявшая домашними дѣлами, принуждена была соленіе мяса отложить до отъѣзду гостей; противу чаянія гости пробыли четыре дни, а тогда случилась довольно теплая погода; мясо начало пахнуть, и слышно было это проходящимъ мимо чулана. Сперпый теплый воздухъ производилъ полное свое дѣйствіе на мясо, и никому не вошло въ голову, чтобъ на ночь отворить въ чуланѣ окно или дверь, и впустить свѣжаго воздуху; по отъѣздѣ гостей говядину нашли очень воняющу, но посолили оную: однакожъ солонина вышла никуда годная, и принуждено было ее бросить собакамъ. Не давно случилось мнѣ въ сосѣдствѣ видѣть говядину, причемъ просили меня посудить о добротѣ мяса и дешевой цѣнѣ; было это между 10 Ноября и Рождества, и мясо это лежало два дни на столѣ, въ запертомъ покоѣ на большія части розъятое; осень тогда стояла теплая, и запахъ отъ мяса казался не свѣжъ. Солонину изъ сего мяса хотя можно было ѣсть, но имѣла она выветрѣлый вкусъ, котораго бы можно избѣгнуть, естьлибъ мясо посолили въ надлежащую пору.

Я разсказалъ объ этомъ на тотъ конецъ, чтобъ остерегались мясо, къ соленію

нїю назначенное, держать долго, и соленїемъ онаго опаздывать. И такъ, кто избѣгаетъ погрѣшности солить мясо рановременно, долженъ избѣгать и противоположенной погрѣшности давать лежать оному долго до соленїя.

Не можемъ ли мы въ верьхней Саксонїи изъ нашей домашней скотины имѣть солонину обыкновенную и копченую, чтобъ оная вкусомъ уподобилась извѣстной Гамбургской солонинѣ?

Какъ я на этотъ вопросъ давно уже въ *Виттенбергскомъ Еженедѣльникѣ* 1770 года въ No 2, словомъ *да* отвѣтствовалъ, и притомъ преподалъ къ тому подробное наставленїе, то хочу я для всеобщаго извѣстїя оное сюда внести, потому что нашимъ Хозяйкамъ великая состоитъ надобность въ томъ, чтобъ изъ домашней своей скотины сдѣлать лучшее употребленїе, и денегъ своихъ безъ нужды изъ отечества не выпускать; вотъ наставленїе къ тому:

Гамбургская солонина въ столахъ нашихъ сдѣлалась столько любимою, что всегда считаютъ въ главныхъ угощенїяхъ погрѣшностїю, естьли между прочимъ на столѣ Гамбургская говядина не служитъ ко украшенїю и удовлетворенїю вкуса; отличается же помянутая солонина отъ нашей обыкновенной въ томъ: отчасти что жиръ ея, и остынувъ, не дѣлается твердъ и не крошится, но остается мягкъ

и

и мажется подобно маслу коровьему, притомъ же сносенъ слабымъ желудкамъ и не приключаетъ рѣзу; частью же что и такъ называемая любовчина, т. е. главное мясо мягко и столькожъ легко къ жеванїю на зубахъ, какъ здѣшнїе копченые говяжьи языки.

Большая часть нашей здѣшней соленой и копченой говядины содержитъ ту погрѣшность, что жиръ ея въ горячемъ состоянїи имѣетъ ярый вкусъ, а потому не для всякаго желудка можетъ быть удобенъ; въ холодномъ же тотчасъ обращается въ сало, а самое мясо жестко на зубахъ. Не льзя отвергнуть того, что по различїю странъ и мясо скотовъ можетъ выходить различно; замѣтно это въ мясѣ Польскихъ воловъ, коего волоти дебелѣе, нежели въ мясѣ нашей здѣшней скотины; почему люди тонкаго вкуса оное здѣшнему мясу, а особливо естьли оное добротно и жирно, ни мало не предпочитаютъ. Явнымъ доводомъ тому служитъ бывающая на день всѣхъ Святыхъ въ Берлинѣ ярманка, на которой Польскїе и такъ называемые болотные волы (это домашнїе Брандебургскїе пасущїеся около рѣкъ и по низкимъ мѣстамъ) въ одной цѣнѣ состоятъ. Изъ деревень прїѣзжающее туда дворянство столько хорошо разумѣютъ различїе въ мясѣ, что почти никогда не покупаютъ на убой воловъ Польскихъ, а большею частью оныхъ болотныхъ во-

ловъ; перьвыхъ оставляютъ городскимъ мясникамъ, и покупаютъ ихъ только въ случаѣ нужды, когда въ Брандебургіи случается уронъ въ скотѣ отъ падежа. Всѣ впрочемъ заражены предразсудкомъ, когда думаютъ, что преимущественная доброта Гамбургской говядины имѣетъ перьвоначальное свое происхожденіе отъ породы скотины. Гамбургская говядина изъ Голстинской скотины, или изъ областей Нордзейскихъ, т. е. вдоль Сѣвернаго моря лежащихъ.

Столькожъ мало *думать надлежитъ*, чтобъ только въ *тамошнемъ мѣстѣ умѣли говядину лучшимъ* образомъ *солить и коптить*; нѣтъ, наши Хозяйки не имѣютъ нужды учиться въ этомъ у Голстинцовъ; доставь только Хозяинъ имъ лучшее сырое мясо, такъ дѣло и будетъ сдѣлано. ——

Въ домоводствѣ должно, такъ сказать, напередъ вѣдать, что при возрастѣ или лѣтахъ скотины состояніе корму великое вліяніе имѣетъ на доброту мяса. Кормленіе свиней на примѣръ буковыми орѣхами дастъ иное сало, нежели кормъ желудями. ——

Большая часть нашихъ воловъ долго ходятъ въ ярмѣ; когда они будутъ выбиты и къ работѣ сдѣлаются негодны, тогда откармливаютъ ихъ на убой въ теченіи трехъ мѣсяцевъ въ стойлахъ сѣномъ съ пересыпкою муки; таковое мясо

къ соленію и копченію имѣетъ худшія свойства. Естьли устарѣлымъ воламъ дать ходить въ покоѣ цѣлый годъ, мясо ихъ выдетъ уже лучше, а особливо когда будутъ они на паствѣ, а не въ стойлахъ откормлены. Но чтобъ говядина ихъ въ точности уравнялась Гамбургской, избирай пяти- и шестилѣтнихъ воловъ, кои въ ярмѣ не ходили, и дай онымъ отжирѣть на паствѣ; когда же къ тому нѣтъ удобности, откармливай въ стойлѣ капустою, морковью или свеклою, или кормными травами. (Естьли воловъ откармливать одною большою бѣлою такъ называемою водяною рѣпою или дятловиною, то мясо отъ рѣпы заимствуетъ рѣпной вкусъ, отъ дятловины же нѣсколько ярый вкусъ). Городскіе Хозяева имѣютъ лучшую способность испытать это; они должны мясникамъ своимъ заказать, чтобъ для соленія и копченія отпустили имъ мясо помянутаго состоянія молодыхъ воловъ.

Когда случилось мнѣ лѣтъ за десять предъ симъ въ перьвый разъ убить шестилѣтняго и на паствѣ отжирѣвшаго вола, и мясо онаго частью посолить, частью же прокоптить: солонина вышла столько хороша, что пріятели мои едва согласились повѣрить, чтобъ была то не Гамбургская, а домашняя отъ молодаго вола. Мало помалу испытали они сами тоже, и бросили предразсудокъ, будто бы Гам-

бургъ отъ натуры снабженъ даромъ одинъ имѣть лучшую солонину. ——

Наконецъ, когда оставляемъ мы мясу молодыхъ воловъ великое преимущество въ соленіи и копченіи, такъ напротивъ говядина старыхъ воловъ въ свѣжемъ употребленіи имѣетъ всячески свою цѣну; она содержитъ въ себѣ какъ бы мужественный вкусъ, и доставляетъ намъ добрыя и неплывучія свѣчи, въ особливости же отличается это мясо въ бульонахъ: отвары сіи бываютъ несравненно крѣпче, нежели изъ говядины молодыхъ воловъ; посему Гамбургцы обѣдая у насъ, находятъ говяжьи наши похлебки несравненно питательнѣе, нежели бываютъ оныя изъ ихъ говядины. ——

Что домовое битье къ полученію соленіемъ и копченіемъ прочныхъ пищъ есть несомнѣнной пользы, но таково ли же оное и въ разсужденіи городскихъ жителей?

Этотъ весьма корыстный вопросъ отъ Издателя Виттенбергскаго Еженедѣльника съ великою точностію, подробностію и исправностію рѣшенъ отвѣтомъ, такъ что не могу я пропустить, чтобы не внести сюда изъ онаго главнѣйшаго содержанія. Въ помянутомъ Еженедѣльникѣ 1772 года No 49 написано слѣдующее:

Понятіе о домовой бойнѣ содержитъ уже въ себѣ, что чрезъ оное разумѣется не мѣлкое поваренное убиваніе малыхъ скотовъ,

товъ, птицъ, рыбъ и прочее, но убой крупной скотины, въ особливости же рогатой, свиней, барановъ и овецъ. Далѣе предполагаетъ онъ, что въ томъ мѣстѣ есть другая публичная бойница къ ежедневному снабженїю обывателей, и что сїя домовая бойня составляетъ побочное упражненїе Хозяина, которымъ онъ снабжаетъ себя великимъ запасомъ мяса, издерживаемаго имъ отчасти свѣжимъ, большею же частью соленымъ, мало помалу въ своемъ домоводствѣ. ———

Въ деревнѣ домовая бойня необходима. Деревенскїй житель не всегда имѣетъ способность получать мясо изъ города, а естьли и удобно оное получать ему, но всегда придетъ то за тройную цѣну. (Хотя же, какъ - то происходитъ въ Пруссїи, когда въ городѣ находится гарнизонъ, что мясника безъ дальнихъ околичностей наказываютъ, естьли онъ будетъ продавать мясо сверьхъ цѣны установленной въ таксѣ по согласїю Магистрата съ Комендантомъ: однако сельскимъ жителямъ мало отъ того пользы, ибо кромѣ неудобности получать оное, иногда по отдаленїю разстоянїя, не всегда можетъ онъ достать желаемую часть мяса, или желаемой доброты. Городской житель не получивъ желаемой говядины, тотчасъ отсылаетъ оную къ мяснику обратно; но отъ деревенскаго жителя мясникъ сего опасаться не можетъ, ибо изъ деревни въ городъ

 вся-

всякой часъ не на посылаешься для перемѣны части мяса. Мясники умѣюшъ эшимъ пользоваться, и съ намѣренїемъ для деревенскихъ покупщиковъ откладываюшъ худшее мясо, чтобъ сунуть оное въ руки присланному за свѣжею говядиною. Правда, случается иногда получать отъ мясника знакомаго и въ годъ на счетъ отпускающаго хорошїя части говядины, телятины и баранины; однакожъ это дѣлаютъ они лишъ для того, чтобъ не отучить отъ себя покупщиковъ, и не принудить бы посылать за говядиною въ другой въ равномъ отстоянїи находящїйся городъ. Между тѣмъ разумѣется это только о малыхъ или среднихъ городахъ, въ большихъ же или столичныхъ всегда можно имѣть самое лучшее мясо; потому что мясникъ не сомнѣвается о вѣрномъ расходѣ въ разсужденїи множества жителей. А паче всего знатныхъ и богатыхъ домовъ), а потому сельскїй житель, имѣвъ свою скотину и откормивъ оную по надлежащему, бываетъ въ состоянїи запастись лучшимъ и свѣжимъ мясомъ. ——

Въ городахъ же это домовое битье скота, гдѣ надлежитъ быть доброму благочинїю, всеконечно относится къ невыгодѣ общественной; это для городскаго Хозяина составляетъ упражненїе побочное, а всѣ побочныя упражненїя мѣшаютъ упражненїю главному: видимо это изъ пивоваренїя, винокуренїя, землепашества, огородо-

родовожденія и другихъ упражненій, предпріемлемыхъ городскими Хозяевами кромѣ своихъ гражданскихъ промысловъ. *По сему-то почти во всѣхъ малыхъ городкахъ обыкновенно бываютъ плохіе рукомесленники;* они по крайней мѣрѣ бываютъ полукрестьяне и полуогородники. Собственное дѣйствіе домовой бойни не составляетъ хотя таковаго побочнаго упражненія, однакожъ есть оное дѣйствіе, требующее длиннаго порядку другихъ замедленій, заботъ и издержекъ; ибо съ битьемъ скотины соединены откармливаніе оной, присмотръ и хожденіе за нею, издержки на кормъ и прочее, каковыя городской Хозяинъ рѣдко вычисляетъ. (Въ семъ содержится главная погрѣшность испорченныхъ рукомесленниковъ, что они не расчитаютъ своего времени; когда случится у него побочное исправленіе, которое могъ бы онъ совершить руками поденщика, но онъ подумаетъ, что можетъ самъ то исправить, и удѣляетъ къ тому время, а его время безъ изъятія надлежитъ быть посвящено одному рукомеслу, а отнюдъ не подобнымъ исправленіямъ. Когда же онъ поудалится изъ своей рукодѣльной и чрезъ то придетъ оная въ безпорядокъ, неохотно уже въ нее возвращается; произшедшая растройка и промежки учиняютъ, что не охотно уже помышляетъ онъ о своемъ рукомесленничьемъ промыслѣ: тогда впадаетъ онъ совсѣмъ въ

побочныя упражненія, главное же дѣло залегаетъ, и отъ сего-то имѣемъ мы въ малыхъ городахъ негодныхъ рукомесленниковъ). Гражданинъ домашнимъ битьемъ скотины отнимаетъ у себя много времени, и тѣмъ больше, чѣмъ жирнѣе хочетъ имѣть мясо; когда же убьетъ оную, опять не счисляетъ своего времени, сколько употребить онаго на соленіе и копченіе мяса, кромѣ хожденія за симъ мясомъ и издержекъ на посуду, соль, приправы и прочее.

Въ городахъ есть особливый родъ гражданъ, кои въ торгѣ мясомъ имѣютъ единственный свой промыслъ; сіи могутъ быть въ конецъ раззорены, когда во многихъ городскихъ домахъ будутъ бить домашнюю скотину. Въ городахъ единожды навсегда благоразумно распоряжено, чтобъ одинъ родъ гражданъ упражнялся только въ одномъ промыслѣ; ибо таковымъ образомъ промыслы могутъ происходить совершеннѣе и дешевле, нежели бы распоряжены были оные инако. Граждане вообще таковымъ образомъ подаютъ себѣ взаимно руку помощи, и содѣйствуютъ къ общему своему пропитанію. Чтожъ бы вышло, когда бы всякъ про себя самъ все дѣлать захотѣлъ? Когда бы всякъ шилъ платье и сапоги, дѣлалъ себѣ столы и стулья, клалъ печи и вмазывалъ стекла? изъ всего не вышло бы ничего путнаго. Никто для себя не можетъ сдѣлать вещи де-

дешевле, нежели получаетъ оную отъ честнаго художника. Но положимъ, что домобойное мясо придетъ дешевле: но *должно ли все получать дешевле? не долженъ ли согражданинъ получать за свои труды и издержки пристойный барышъ; и не требуемъ ли мы сами подобнаго съ другихъ за свою работу? Въ семъ состоятъ перьвыя основанія счастливаго оборота въ городскомъ и сельскомъ Хозяйствѣ.*

Когда же множество введенное домовое битье скотины промыслу мясниковъ наноситъ немалый толчокъ, то отъ раззоренія оныхъ, по мѣрѣ пользы цеховъ, терпитъ и все общество. Когда мясникъ не находитъ готоваго, т. е. скораго и довольнаго расходу на заготовленное имъ мясо, промыслъ его ему наскучитъ; когда же понесетъ онъ еще убытокъ отъ того, что мясо долго у него на рукахъ останется, придетъ онъ въ робость и упадокъ. Есть сему примѣры: въ таковыхъ мѣстахъ, гдѣ три или четыре мясника должны условливаться объ убоѣ одного вола и двухъ свиней, тамъ конечно не выгоденъ мясничій промыслъ, и еще не выгоднѣе самому городу вообще; ибо всѣ, у мясниковъ для стола своего берущія, и которыхъ обыкновенно бываетъ большая часть гражданъ, принуждены будутъ дѣлить между собою одну часть мяса; въ этомъ случаѣ пресѣкается уже всякій выборъ въ добротѣ мяса. —

Страждутъ же отъ того и тѣ, кои сами про себя бьютъ скотину, потому что иногда для перемѣны принуждены бываютъ прибѣгать къ мясникамъ, но при упадкѣ ихъ промыслу столько же худо будутъ отъ нихъ снабжены, какъ и другïе дома у себя скотины неубивающïе; что же отъ домовыхъ боенъ мясничьему промыслу дѣйствително великïй вредъ приключается, легко усмотрѣть изъ того, когда представить себѣ, каковое великое количество мяса въ короткое время изъ обыкновеннаго мясныхъ рядовъ расходу убываетъ. Я безъ ошибки могу положить, что въ таковомъ городѣ, каковъ нашъ, въ теченïи трехъ мѣсяцевъ убываетъ расходу говядины одной до 600 пудъ слишкомъ, столько же свинины и баранины; слѣдственно промышленники лишаются расходу слишкомъ 1200 пудъ мяса.

Между тѣмъ это еще не самое важное возраженïе противу употребленïя домобоенъ; гораздо важнѣе то обстоятельство, *что оное самому домовое битье скотины производящему гражданину крайне вредно и убыточно.* Словомъ сказать, когда увѣренъ я, что отъ домобоенъ совсѣмъ нѣтъ пользы, то считаю я за одинъ только обычай, за пышность и нѣкоторый родъ лакомства; сему благоучрежденная полицïя всячески должна препятствовать. Вредность сего я доказать постараюсь.

Во-

Вопервыхъ предпоставляю я по силѣ опытности, что дома бьютъ скотину большею частью только средняго состоянія граждане, обыкновенно же самые низкіе и недостаточные; таковой гражданинъ вдругъ изъ своего иждивенія беретъ тридцать талеровъ, и употребляетъ оные на покупку вола и свиньи, потому что въ здѣшнемъ мѣстѣ рѣдко дешевле можно купить сихъ двухъ скотинъ. Въ самомъ дѣлѣ придетъ еще дороже, но я съ намѣреніемъ цѣну поставилъ меньше. Положилъ цѣну худаго неоткормленнаго вола отъ 16 до 22 талеровъ: остальное изойдетъ на кормъ, пасьбу и откармливаніе, наемъ мясника къ убою, соль, уксусъ, кадки, приправы и прочее, умалчивая о присмотрѣ и стараніи, такъ что несомнѣнно станетъ въ тридцать рейхсталеровъ. Сіи деньги, говорю я, таковой недостаточной гражданинъ возьметъ вдругъ изъ капиталу, пропитаніе ему приносящаго; а это составитъ многое препятствіе въ его промыслѣ. Не потрясайте головою, но подумайте, чтобы принесли сіи деньги гражданину тому въ годовомъ своемъ оборотѣ. Не у многихъ найдете вы больше 200 рейхсталеровъ капиталу, у иныхъ же только по сту, которыхъ частый оборотъ долженъ питать его съ семействомъ, слѣдственно включая его труды, приносятъ ему сто на сто; когда же въ своемъ торго-

товомъ капиталѣ сдѣлаетъ онъ прорѣху 30 талеровъ, то можно ожидать, что отъ ежегоднаго отверзтїя таковой прорѣхи весь промыслъ его скоро придетъ въ упадокъ. Вы скажете, не должно ему брать денегъ изъ своего торгу, но откуда же прикажете? Естьли есть у него деньги лежачїя, или остальныя за расходами его, то всегда поступитъ онъ глупо, когда 30 съ тридцатью съѣдаетъ, нежели бы мы тридцать на тридцать приторговавъ, промыслъ свой распространить могли. Когда же беретъ оныя не изъ своего капиталу, но занимаетъ, или продаетъ вещи на покупку скотины къ убою, то послѣ принужденъ будетъ уплачивать или замѣнять: тогда выдетъ съ нимъ дѣйствительно то, чего по извѣстїю Цинковыхъ собранїй держатся нѣкоторые Хозяева въ городахъ нижней Саксонїи, кои думаютъ, что обстоятельства ихъ худы, или близки къ банкрутству, когда не будутъ они бить дома скотины.

Запасшїйся мясомъ гражданинъ думаетъ, что оное пришло ему дешево, когда фунтъ обойдется ему въ 16 или 18 пфениговъ, вмѣсто того, что въ дороговизну платитъ онъ по два гроша съ половиною, что конечно въ нашихъ мѣстахъ дорого; но я докажу, что это мясо приходитъ ему дороже, нежели бы купилъ онъ свѣжее изъ мясныхъ рядовъ дорогою цѣною.

Въ

Въ прежде принятомъ случаѣ каждый гражданинъ убиваетъ вола, который съ расходами стоитъ ему 30 рейхсталеровъ (*), а за это получаетъ онъ 300 фунтовъ мяса. Естьли бы онъ сіи 300 фунтовъ мало помалу бралъ у мясника, обошлись бы оные въ 31 р. тал. и 6 грошей; а во столько станутъ ему мѣлкія расходы, а потому въ барышахъ ему придетъ только голова, ноги, внутренняя, сало и проч. Сложимъ все это, и положимъ, что обойдется сему гражданину фунтъ мяса въ 16 или 18 пфениинговъ, что однако почти не возможно; въ этомъ случаѣ считаетъ онъ, что получилъ дешевое мясо. Не меньше! считалъ ли онъ откармливая скотину, время, и прогулки свои? или когда своихъ людей употребляютъ, то что они прогуляютъ, и потерпятъ отъ того другія ихъ работы? Хотя онъ имъ и не платитъ за кормленіе и присмотръ, давая какую нибудь мѣлочь; но въ общихъ промедленіяхъ все равное залеганіе работы происходитъ, кто бы за присмотромъ, кормленіемъ и убоемъ скотины ни ходилъ изъ людей, къ промыслу сему не надлежащихъ.

Но отложимъ это къ сторонѣ, и не будемъ входить въ таковыя подробности; употребленіе въ расходъ убитаго мяса пред-

(*) Рейхсталеръ Саксонской содержитъ 78 копѣекъ, грошъ $3\frac{1}{4}$, а пфенингъ въ грошѣ 12.

представляетъ мнѣ совсѣмъ иное основанїе.

Когда убита будетъ скотина въ концѣ Ноября, а около Февраля, какъ обыкновенно мясо бываетъ почти все въ расходѣ, то издержано будетъ въ два мѣсяца 300 фунтовъ мяса. Положимъ, что происходитъ это въ семьѣ, въ которой 8 человѣкъ за столъ садятся; сколько они въ два мѣсяца съѣдятъ мяса? Два раза въ недѣлю мяса, въ каждый разъ по 5 или 6 фунтовъ, составитъ 80 фунтовъ; считая фунтъ по $2\frac{1}{2}$ гроша, сдѣлаетъ 8 р. *тал.* 8 грошей; а естьли въ *мясныхъ рядахъ* фунтъ мяса состоитъ въ продажѣ только по два гроша, то за 80 фунтовъ въ восемь недѣль потребно только 6 р. тал. 16 грош. на домовый же запасъ мяса издержалъ онъ 30 р. тал. и еще сверьхъ того принужденъ былъ еженедѣльно прикупать другаго мяса, какъ то баранины, телятины и свинины. Такъ что же онъ сберегъ, и какую получилъ выгоду? ибо я называю то не *сбереженїемъ*, естьли кто что нибудь купилъ дешево, но то, *когда кто меньшимъ количествомъ также благопристойно продовольствуется, какъ другой многимъ*; по сему бившїй дома скотину, издержитъ въ два мѣсяца 20 талеровъ больше, нежели бы издержалъ покупая мясо. Отъ чего же происходитъ это? отъ того, что при избыткѣ раждается расточенїе. Когда при-

ну-

нужденъ будетъ онъ ежедневно совать руку въ кошелекъ, то раза два поворочаетъ трошъ въ рукѣ, прежде нежели оный выдастъ. Когда выдалъ уже деньги за мясо вдругъ, то по самое то время, какъ мясо тянется, о цѣнѣ наличныхъ денегъ вспоминаетъ не такъ часто; сверьхъ того мясникъ отвѣшиваетъ ему мясо прямо по хозяйски: но его хозяйка или клюшница не уважаетъ того, что въ обѣдѣ издержитъ фунта два лишнихъ; какъ попадутся куски, такъ и въ горшокъ кладутъ оные. Домовой же бойникъ раздѣляетъ части такъ, что оныя всегда приходятъ вдвое вѣсомъ противу покупныхъ изъ мяснаго ряду. Случается посѣщенїе прїятелей; надобно жареное; таковымъ образомъ въ недѣлѣ раза два лишнихъ будетъ жареное, потому что мясо въ домѣ готовое: оное можетъ попортиться; можно къ доброму прїятелю отослать кусокъ жаренаго; деньги уже выданы, а даръ Божїй должно употреблять въ расходъ съ веселїемъ.

По сему расположенїю заключите о выгодахъ, когда убитой скотины на три мѣсяца достигнетъ и въ семействѣ меньше людей за столъ садится. Далѣе, кто въ домобойнѣ въ половину или въ треть только мяса запасаетъ, всегда взирая лишъ на то, сколько въ хозяйствѣ въ таковое время свѣжаго мяса издержано быть можетъ; для того достовѣрно то, что не воз-

возможно дома въ готовности находящееся одно мясо ѣсть ежедневно; должно, чтобъ въ перемѣну шло другаго рода мясо и разныя потравы. Таковая же перемѣна наблюдается, когда мясо брать изъ рядовъ и употреблять оное свѣжее, или посоливъ и прокоптивъ. —

Домашняго запаса мясо никогда не можетъ быть столько здорово, какъ свѣжее, отъ мясника покупаемое; большая часть онаго бываетъ либо посолена, или заквашена, прокопчена, или инако высушена: всѣ таковаго рода мяса тверды, неудобоваримы, приключаютъ остроты, слѣдственно отъ частаго оныхъ употребленія происходитъ скорбутъ и сыпи на тѣлѣ; паче сего дѣйствіе сего слѣдствія надъ рукомесленниками, многосидящими и мало тяжелыхъ работъ отправляющими. — Притомъ же въ домобойнѣ не всюду всевозможная чистота наблюдается; въ примѣръ тому можно взять внутренняя: какъ скоро кишки будутъ вынуты, выворачиваютъ ихъ, нѣсколько чистятъ, натираютъ солью, уже много что въ горячей водѣ помоютъ, и тогда набиваютъ ихъ свѣжимъ крошевомъ изъ печенки, легкаго, мяса и прочаго, а это и составитъ калбасы; но кишкамъ, какъ-то употребительно въ другихъ мѣстахъ, (именно во всей нижней Саксоніи, Помераніи, Мекленбургіи и прочихъ, не станутъ ѣсть калбасъ чиненыхъ въ тотъ же день, когда скотина

на убита, какъ-то дѣлаютъ въ верьхней Саксонiи), должно нѣсколько дней въ водѣ лежать, почасту перемѣнять на нихъ свѣжую воду, и тогда уже передѣлывать ихъ въ калбасы, (отъ чего бываютъ онѣ прочнѣе и вкуснѣе, какъ то на примѣръ видимо въ славныхъ Брауншвейгскихъ калбасахъ, меттвирсте называемыхъ), когда дрянь изъ нихъ довольно будетъ вытянута. ——

Легко усмотрѣть можно, почему я домобойню при всеобщихъ обстоятельствахъ вообще считаю вредною, а всего вреднѣе для городскихъ жителей. Богатыхъ и знаменитыхъ гражданъ изъ сего можно исключить, ибо они больше употребляютъ мясо свѣжее, и чаще дичину и птицъ; почему имѣю я причину сiе мое разсмотренiе ограничить только для гражданъ средней статьи. Кто изъ нихъ похочетъ только обстоятельство это ближе разсмотрѣть, вскорѣ познаетъ, что я расходы на убой домашнiй скотины положилъ очень съ убавкою, но и совсѣмъ тѣмъ доказалъ явный вредъ онаго. Что можетъ послѣдовать, когда гражданинъ средняго состоянiя въ годъ заготовитъ у себя мяса талеровъ на сто и на полтораста, какъ о томъ показано въ Лейбцигскихъ собранiяхъ, что дѣлаютъ сiе въ нѣкоторыхъ городахъ нижней Саксонiи? Въ сочиненiи этомъ сказана правда; ибо когда купитъ Польскую или крупную Фри-

 сланд-

сландскую скотину на убой, расходы выдутъ очень велики. ——

Это доказательство о вредности домовыхъ боень въ городахъ еще больше объясняется.

Противъ вышеписаннаго довода въ разсужденіи запасанія мяса въ домахъ бѣдныхъ и средняго состоянія гражданъ ничего въ возраженіе сказать не можно, а я только объясню оный нѣкоторыми прибавленіями.

Я выше сказалъ, что отъ городскихъ мясниковъ не всегда можно получить вкусную солонину, потому что мясники солятъ свою говядину, уже въ половину испортившуюся, и тогда, какъ свѣжею оную распродать не могутъ; происходитъ это только въ малыхъ и среднихъ городкахъ, чему причиною домашнее битье скотины, гражданами производимое. Естьлибъ только сіе оставили, и граждане увѣрились бы, что имъ нѣтъ никакого барыша въ этомъ, тогда мясники не стали бы солить мясо, какъ ни попало, но запасали бы къ сему особливыхъ воловъ, и мясо солили бы свѣжее, чтобъ города свои снабдить вкусною солониною.

Сочинитель выше приведеннаго довода доказываетъ вредность городскихъ домобоенъ и потому, что съ солониною обходятся расточительно и не довольно хозяйственно, ибо мясо изъ кадокъ на расходъ берутъ не вѣсомъ, такъ какъ изъ мя-

мясныхъ рядовъ, но по благоизволенію, какая часть попадется въ руки. Мясо готово, запасено въ домѣ, и живутъ тогда въ довольствѣ. Сверьхъ того Хозяйка или повариха должна часть солонины подавать на столъ побольше, нежели другаго мяса, потому что впрочемъ будетъ оная неказиста и маловажна противъ блюда свѣжаго мяса.

Солонину, какъ говорятъ повара, должно варить и подавать натурально, т. е. безъ всякой потравы, одну на блюдѣ; глаза же наши къ малымъ блюдцамъ не привычны, и для того должно подавать натурально приготовленнаго мяса великую часть. Свѣжее мясо въ домахъ граждан низкаго состоянія рѣдко подаютъ натурально, но готовятъ оное съ капустою, кореньями, клюцками, лапшею, сочевицею, и тому подобнымъ; таковая потрава вмѣстѣ съ мясомъ составитъ великое блюдо, довольно въ глаза бросающееся. Подъ кучею капусты, рѣпы и прочаго, количества мяса обозрѣть не удобно, и умная Хозяйка бережливость въ мясѣ подъ прикрытіемъ потравы очень искусно утаить можетъ; сего никакъ не можно учинить съ солониною, которая голая на столъ поставляется: слѣдственно замѣняютъ лишъ шесть или восемь фунтовъ солонины то, что можно бы произвесть въ одинъ столъ двумя фунтами свѣжаго мяса съ потравою. Какое расточеніе!

Когда городскіе жители съѣдаютъ столько много одной солонины, лишаютъ тѣмъ себя столькихъ же многихъ питательныхъ похлебокъ, которыя выходили бы отъ каждаго готовленія изъ свѣжей говядины. Никакой нищій не согласится вмѣсто похлебки ѣсть отваръ солонины. Не великій ли это вредъ для городскихъ жителей, кои лучшую пищу, въ похлебкахъ состоящую, за своею солониною теряютъ? Нужно будетъ готовить имъ иную похлебку, потому что оная обыкновенно перьвое блюдо въ столѣ составляетъ, а это относится къ убытку; похлебка вышла бы изъ той же говядины, естьли бы бралъ онъ свѣжую, а не солонину домашнюю.

Таковой же уронъ навлекаетъ себѣ гражданинъ въ разсужденіи своихъ густыхъ пищъ или поправъ, для того что солонину подаютъ одну безъ оныхъ, свѣжую же говядину можетъ онъ готовить и ѣсть со всякими поправами: не нужно въ сіи класть коровьяго масла или сала, когда только говядина нѣсколько жирна; бѣлая капуста, рѣпа, и тому подобное, съ нею вареное, довольно будутъ отъ того наздоблены. Хотя же въ знаменитыхъ домахъ собственно жиръ съ говядины къ приправѣ поправъ и не употребляютъ, но всегда коровье масло, однакожъ отваръ говяжій, по словленіи съ него жиру, служитъ къ подкрѣпленію разныхъ пищъ

пищѣ и учиненію оныхъ вкусными. Нѣкоторыя потравы будутъ очень не вкусны, естьли не подложено въ нихъ будетъ говяжьяго отвару, на примѣръ сочевица, съ масломъ вареная, выдетъ крайне не вкусна, но въ говяжьемъ отварѣ пріемлетъ она лучшій вкусъ. И такъ не великій ли убытокъ для гражданъ, (хотябъ изъ нихъ иные были и столько бѣдны, чтобъ принуждены были жирнымъ отваромъ солонины наздобливать свои потравы), что они, не могши приправлять потравъ своихъ отваромъ солонины, принуждены употреблять къ тому коровье масло? Но вотъ и еще случай къ расходамъ.

Чѣмъ чаще и больше гражданинъ ѣстъ солонины, тѣмъ больше получаетъ онъ жажды; даже и неимѣющіе склонности къ пьянству, замѣчено, что поѣвъ солонины, выпиваютъ въ день лишнюю мѣру пойла. Когда къ прежденисанному исчисленію сочинителеву приложить еще лишнюю кружку пива предъ обыкновеннымъ послѣ солоннинаго обѣда, то исчисленіе вредности солонины для горожанъ выдетъ еще больше; со всемъ тѣмъ это разумѣется лишь о живущихъ порядочно и трѣзво.

Но есть граждане, любящіе попивать, а потому охотно жажду имѣть желающіе; солонина къ тому лучшее средство, естьли надобно имѣть побольше жажды и слишкомъ тянуть въ сообществѣ бражниковъ.

Въ одной Верьхне-Саксонской Академїи находясь, долженъ я былъ въ угодность Хозяину моему, у котораго стоялъ, согласиться ѣхать съ нимъ въ деревню, въ недальности отстоявшую, въ которую доброе тамошнее пиво привлекало очень много охотниковъ. Въ назначенный день къ отъѣзду приглашалъ онъ меня обѣдать, отъ чего однако я отговарился; выѣзжая изъ города, пѣнялъ онъ мнѣ за то, что я у него не обѣдалъ, и что потому поѣздка наша не съ такимъ удовольствїемъ кончится. Какое участїе имѣетъ въ этомъ обѣдъ? спросилъ я; развѣ я голоденъ! Онъ отвѣчалъ, что къ обѣду изготовлена у него была солонина, а это мясо надобно для того ѣсть, чтобъ больше пить; надъ вечеръ вынулъ онъ изъ своего запасу копченую калбасу, и просилъ меня ѣсть. Въ это время видѣлъ я, что многїе изъ бывшихъ въ томъ мѣстѣ вынимали изъ кисы привезенную съ собою холодную солонину, и единственно въ намѣренїи, чтобъ больше пить. Я думаю, что сїю-то причину и имѣетъ злоупотребленїе въ городахъ простой и копченой солонины нѣкоторыми гражданами. Сколько лишняго на пропой! Изрядный барышъ отъ мнимаго дешеваго домашняго битья скотины!

Когда наконецъ въ помянутомъ разъисканїи сказано, что многое употребленїе солонины горожанамъ, ведущимъ сидячїй родъ жизни, какъ-то портнымъ, сапожни-

никамъ и тому подобнымъ, легко можетъ приключать коросту и скорбутъ; сего не можно поставить противорѣчїемъ сказанному въ перьвой Главѣ сего Отдѣленїя, что Померанцы и Вестфальцы при своей извѣстной грубой и тяжеловаримой желудкомъ пищѣ, къ которой главнѣйше надлежитъ соленое и копченое мясо, остаются совершенно бодры и здоровы; для того что въ разсужденїи оныхъ вѣдать должно, что они почти изъ всѣхъ Нѣмцовъ больше употребляютъ вегетабилическихъ пищъ, а не однимъ мясомъ до сыта наѣдаются. Потравы ихъ, причисливъ къ тому хлѣбъ, содержатъ въ обѣдахъ сего народа противу мяса, какъ пять къ шести; нашиже граждане насыщаются навѣрное не меньше, какъ до полсыта одною солониною и почти безъ хлѣба. Отъ сего видимо много рукомесленниковъ, одержимыхъ коростою, и обыкновенно тѣхъ изъ нихъ, кои прилѣжны, бережливы и порядочны; напротивъ пъяницы и гуляки того же рукомесла бываютъ отъ ней свободны, и отъ того единственно, что мало сидятъ за работою. Припадокъ перьвыхъ можно выводить не отъ инаго чего, какъ отъ многаго употребленїя соленаго и копченаго мяса, также сельдей и отъ малаго движенїя сихъ людей. Кузнецы, плотники, бочары, землedѣльцы городскїе, и подобные онымъ, кои упражняются въ тяжелыхъ работахъ, и въ нашемъ

климатѣ отъ употребленія соленаго и копченаго мяса имѣютъ совершенную пользу, а не вредъ, особливо же когда къ тому ѣдятъ много поправъ или вегетабилическихъ пищъ, подобно Померанцамъ и Вестфальцамъ. Хотя же особы средняго состоянія, въ деревнѣ живущія, часто и охотно ѣдятъ соленое и копченое мясо, но онѣ не ведутъ сидячаго рода жизни, мясо таковое ѣдятъ не сряду, но яко въ прочный запасъ заготовленную пищу, почти во весь годъ съ перемѣшкою и перемѣною многихъ другихъ пищъ; а таковымъ образомъ онѣ, по содержанію сказанаго въ 15 діэтическомъ правилѣ въ перьвой Главѣ сего втораго Отдѣленія, живутъ очень здоровы, и могутъ жить, когда употребляютъ иногда легкія, иногда тяжело варимыя пищи, не привыкая и не придерживаясь къ тому или иному одному роду оныхъ.

Вторый способъ учинить говядину прочною пищею состоитъ въ копченіи оной.

Поелику въ домоводствѣ въ разсужденіи пищъ должно взирать на перемѣну оныхъ, то отъ убитой скотины не довольствуются тѣмъ однимъ, чтобъ имѣть солонину, но часть оной вывѣшиваютъ въ дымъ, и чрезъ то приготовляютъ изъ ней прочную пищу. Какъ въ деревню не всегда съ выгодою можно привозить изъ города свѣжее мясо, то по самому сему при-

принуждено запасать оное посредствомъ домовой бойни, и запасъ сего мяса сберегать сколько возможно прочнѣе; но естьли прочный этотъ запасъ будетъ одинакаго рода, то легко можетъ наскучить и прїѣсться. Въ разсужденїи сего полезно кромѣ солонины имѣть копченую говядину, потому что послѣдняя естьли хорошо выдержана будетъ въ началѣ, то въ послѣдствѣ меньше нежели солонина требуетъ за собою присмотру.

Въ каковомъ же содержанїи или размѣрѣ копченой говядинѣ должно быть противу солонины, сего для каждаго домоводства въ точности опредѣлить не можно, а учреждаются въ этомъ отчасти по обыкновенїю страны, какъ на примѣръ, въ Померанїи и Вестфалїи говядины больше коптятъ, нежели солятъ, частью же какъ и у насъ заготовляютъ тѣмъ способомъ больше или меньше, въ каковомъ уваженїи въ которомъ домѣ состоитъ соленая или копченая говядина; по сему въ нашихъ мѣстахъ иныя говядину пополамъ въ соль и копченье опредѣляютъ, другїя же въ большей или меньшей мѣрѣ.

Совѣтуется въ разсужденїи служняго стола запасать копченой говядины больше, нежели солонины.

Выше сказано, что для перемѣны, и чтобъ не всегда принуждено было ѣсть прочную пищу одного рода, должно запасать говядину соленую и копченую въ коли-

личествѣ произвольнаго содержанія; а съ другой стороны есть причины, по которымъ для стола служняго надлежитъ запасать копченой товядины столькожъ, или еще больше, нежели солонины.

Въ отношеніи къ служителямъ должно очень того смотрѣть, что когда они много тяжелой работы отправляютъ, то и пищу имъ давать надлежитъ суровую и долго въ желудкѣ держащуюся; ибо они на легкой пищѣ, которая скоро варится, трудовъ своихъ долго выдержать не могутъ.

Солонина сама по себѣ не составляетъ легко варимой желудкомъ пищи; но когда оную въ этомъ отношеніи сравнить съ копченою говядиною, окажется, что послѣдняя еще тяжеле варима, нежели перьвая, а потому долѣе солонины и въ желудкѣ держится. Бываютъ времена, въ которыхъ служители исправляютъ работы отчасу тягчайшія предъ обыкновеннымъ; въ сіи трудныя рабочія времена по діэтическимъ правиламъ лучше будетъ, естьли кормить ихъ суровѣйшею и труднѣе варимою пищею предъ обыкновеннымъ. Когда копченой говядинѣ съ копчеными калбасами дать въ этомъ намѣреніи предъ всѣми мясными пищами преимущество, то слѣдуетъ множайшему запасу прочныхъ пищъ состоять въ копченомъ мясѣ.

Копченому мясу и потому должно дать предъ солониною преимущество, что оное

оное по свареніи холодное долѣе вкусъ свой удерживаетъ, нежели солонина холодная.

Служители не рѣдко принуждены бываютъ обѣдать внѣ дому, на примѣръ зимою въ лѣсахъ во время рубки дровъ; во многихъ мѣстахъ принуждены они бываютъ брать съ собою пищу на нѣсколько дней, когда возятъ хлѣбъ на продажу въ отдаленныя мѣста. Въ таковыхъ и подобныхъ сему случаяхъ нѣтъ ничего лучше, какъ отпускать въ ихъ запасъ копченыя калбасы и говядину, потому что свареная и остывшая копченая говядина вкуснѣе холодной солонины, какъ-то и на господскомъ столѣ примѣтно, что охотнѣе ѣдятъ холодную копченую солонину, нежели простую; для того что между прочимъ составляетъ моду въ пиршествахъ ставить на столъ часть Гамбургской копченой солонины холодной для пышности между прочими холодными пищами, чего съ солониною не дѣлаютъ, потому что подаютъ оную послѣ горячаго.

Еще же копченой солонины и для того держаться должно, что хожденіе за оною легче, нежели за обыкновенною солониною; ибо когда она время свое въ дыму вывѣситъ и довольно изсохнетъ, то останется лишъ вывѣсить оную въ безопасномъ мѣстѣ, или скласть куда нибудь, какъ предложено будетъ впереди наставленіе къ тому, и тогда все уже сдѣлано,

но, относящееся до присмотру за копченою солониною. Сравни же съ симъ сказанное объ кадкахъ для солонины, такъ и о присмотрѣ за нею въ оныхъ, то окажется великое различїе въ присмотрѣ за мясами сихъ двухъ родовъ.

Что же выше сказано о томъ, что копченая солонина составляетъ тяжелую для желудка пищу, и потому оную преимущественно должно отряжать для стола служняго, это главнѣйше разумѣется о мясѣ старыхъ воловъ: ибо, когда употребляемъ мы въ копченїе мясо молодыхъ воловъ, какъ прежде упомянуто, чтобы уравнять солонину изъ него Гамбургской, то мясо таковое должно уже считать меньше тяжелымъ для желудка, поелику оное равняется мясу копченыхъ говяжьихъ языковъ, да и предъ мясомъ старыхъ воловъ бываетъ несравненно мягче и нѣжнѣе, нежели бы оное прокоптить таковымъ же образомъ.

Когда мяса убитаго вола часть класть въ соль, а другую коптить, какїя части лучше избирать въ копченїе?

Естьли коптить мясо для служителей, не нужно вопрошать, какїя части къ тому лучше; взирая только на суровость мяса, можно употреблять къ сему части переднихъ и заднихъ четвертинъ.

Иное обстоятельство въ разсужденїи лучшихъ мѣстъ, каковыя вкуснѣе могутъ выйти въ копченїи; таковы безспорно ре-

реберныя части и грудинныя, предполагая однако, что оныя части отъ вола молодаго, откормленнаго на пасствѣ, или въ стойлѣ зеленымъ кормомъ; потому что отъ стараго въ ярмѣ изнуреннаго вола, какъ извѣстно, въ копченье выходитъ мясо самое худое, ибо сало его годно лишъ на свѣчи, а мясо бываетъ крайне жестко и очень тяжело къ сваренію желудка. Отъ таковыхъ воловъ на столъ господскій копченаго мяса запасать не годится, ибо оное отъ дыму сдѣлается еще жестчѣе и неудобоваримѣе, между тѣмъ, какъ въ соленіи можетъ вытти посредственно.

Когда помянутыя части, яко лучшія избирать въ копченіе, пристойнѣе разнимать ихъ на куски большіе, нежели малые, ибо чѣмъ больше часть, тѣмъ лучшее украшеніе столу доставляетъ. Но положимъ, чтобъ части сіи и не намѣрено было готовить для гостей, но въ таковыхъ большихъ копченыхъ частяхъ ничего утрачено не будетъ, для того что по вышесказанному копченое мясо охотнѣе ѣдятъ холодное, нежели горячее. Большую часть копченой говядины сваривъ, можно подавать холодную на столъ, пока вся изойдетъ, такъ какъ дѣлаютъ то съ свареннымъ окорокомъ копченой ветчины, который до исходу на столъ подаютъ между другимъ кушаньемъ.

Въ разсужденіи грудины должно еще напомнить, что оную охотнѣе въ нѣко-

торыхъ домахъ употребляютъ на солонину; но въ копченье оная долѣе удерживаетъ добрый свой вкусъ; когда же класть грудины съ солониною, должно чтобъ легли оныя не ко дну, но тамъ, гдѣ скорѣе издержаны быть могутъ, ибо въ разсужденіи костей и хрящей своихъ скорѣе онѣ портятся и свой добрый вкусъ утратить могутъ.

Говядину, въ копченіе назначенную, должно прежде солить?

Хотя дымъ и содержитъ въ себѣ нѣсколько соляныхъ частицъ, однакожъ не въ таковомъ количествѣ, чтобъ оныхъ достаточно было удержать мясо въ началѣ отъ наклонности къ загнитію; мясо совсѣмъ испортится, естьли не просоленое въ дымъ вывѣшено будетъ. Обыкновеннѣйшіе способы солить мясо къ копченію слѣдующіе:

Розлятое на части мясо должно пересыпать солью, въ которую въ надлежащемъ размѣрѣ подмѣшано селитры, и потомъ укласть въ чанъ или корыто; насыпанная соль отъ выступающаго мяснаго соку тотчасъ распустится. Симъ произшедшимъ разсоломъ должно мясо почасту обливать, для чего корыто или чанъ на одинъ бокъ положеніемъ камня нагнуть, чтобы сокъ стекся, и можно было оный удобнѣе черпать къ обливанію мяса; съ таковымъ хожденіемъ дать мясу полежать

жать въ разсолѣ нѣсколько дней, а потомъ вывѣшивать коптить оное.

На таковое прїуготовленїе мяса нельзя точнаго числа дней или недѣль назначить, ибо въ этомъ случаѣ зависитъ единственно отъ состоянїя погоды; для того что чѣмъ умѣреннѣе будетъ погода, тѣмъ ранѣе должно вывѣшивать коптить оное, чтобъ въ чанѣ не загнило, и не принесло съ собою лежалаго вкусу въ копченье. Должно помнить при семъ сказанное о солонинѣ, именно, что вольный доступъ воздуха къ мясу и рыхлое онаго лежанїе скорое загниванїе приключаетъ, и тѣмъ скорѣе, чѣмъ теплѣе будетъ погода; для сего въ теплую погоду мясо должно чаще поливать разсоломъ, а производивъ это нѣсколько дней, вынуть и повѣсить коптить, естьли же замедлишь учинить сїе, легко можешь вывѣсить въ дымъ загнившее мясо.

Одинъ изъ моихъ прїятелей отъ таковаго замедленїя въ теплую осень, по незнанїю своей молодой Хозяйки, претерпѣлъ немалый убытокъ; онъ началъ великое хозяйство въ году весьма неурожайномъ, и скупилъ нѣсколько большихъ Молдавскихъ свиней, чтобъ выкоптить полти оныхъ на ветчину. Въ теплую осеннюю погоду молодая Хозяйка продержала полти больше шести недѣль въ корытѣ, да и поливанїе оныхъ разсоломъ не слишкомъ часто наблюдала; мясу сему надлежа-

жало коптиться у меня въ домѣ, потому что у прiятеля моего еще не сдѣлана была коптильня. Когда привезли ко мнѣ полти, весь домъ мой наполнился несносною вонью, и гнилость столько уже распустила сало, что оное не могло уже держаться около деревянныхъ къ распоркѣ употребляемыхъ спицъ, но отпадывало кусками. Примѣръ, предостерегающiй нѣкоторыхъ Хозяекъ, кои не обращаютъ вниманiя своего на погоду въ разсужденiи вывѣшиваемаго въ копченiе мяса.

Съ другой стороны можно погрѣшить, когда настанетъ холодная погода, тѣмъ, что мясо замерзнетъ и съ своимъ разсоломъ; ибо хотя бы замерзшее мясо разсоломъ и поливать, но оный уже въ мясо проникать не можетъ. Мясо, въ этомъ состоянiи въ копченiе вывѣшенное, легко можетъ сдѣлаться невкусно отъ того, что не довольно просолилось. Когда въ холодное время года къ копченiю опредѣленное мясо не можно держать въ погребѣ, въ которомъ бы не мерзло, надлежитъ по крайней мѣрѣ имѣть чуланъ, печью снабженной, и слегка протапливать, но лишъ столько, чтобъ мясо замерзать не могло.

Во избѣжанiе котораго нибудь изъ помянутыхъ случаевъ имѣютъ нѣкоторые обыкновенiе мясо посыпать солью, пока еще оное собственной теплоты своей не утратило, и какъ скоро соль распустится,

вы-

вывѣшивать оное въ дымъ, и держать въ ономъ, пока осохнетъ.

Еще иные, истолокши крупно сѣмянъ кишнецовыхъ и можжухъ, пересыпаютъ оными слои мяса въ чану, считая, что тѣмъ сообщаютъ мясу лучшій вкусъ. Естьли это и такъ, не должно сихъ пряностей употреблять слишкомъ; ибо въ особливости кишнецъ сильный имѣетъ запахъ, и естественной вкусъ мяса совсѣмъ заглушить можетъ.

Разные роды дровъ, къ копченію мяса употребляемые.

Не льзя отвергнуть, чтобъ дымъ отъ дровъ того или инаго рода не сообщалъ нѣсколько мяса особливаго вкусу, какъ на примѣръ видимо то въ мясѣ, копченомъ можжевеловыми вѣточками, почему сіи вѣточки отъ многихъ считаются лучшими къ копченію мяса. Не во многихъ мѣстахъ таковой выборъ дровъ дѣлать можно, почему и принуждено къ копченію брать таковыя дрова, какія въ которомъ мѣстѣ имѣть можно.

Въ городахъ приморскихъ, гдѣ много людей въ копченіи мясъ упражняются, коптятъ оное большею частью дубовыми щепами и обломками стараго корабельнаго лѣсу, который, какъ извѣстно, при строеніи и конопаченіи кораблей много мазанъ бываетъ смолою.

Гдѣ не можно достать дубовыхъ, сосновыхъ или еловыхъ дровъ, тамъ конечно принуждено будетъ коптить мясо дровами ольховыми, березовыми, буковыми, и тому подобными. Но какъ многïе утверждаютъ, что копченое мясо отъ дубовыхъ дровъ заимствуетъ добрый вкусъ, то надобно, хотя бы дубовыхъ дровъ не было, запасать къ сему осенью падающïй дубовый листъ и оными производить дымъ; но листы сïи не должны быть слишкомъ сухи, а нѣсколько влажны, чтобъ не загорались пламенемъ и лишь бы только курились; *для сего, естьли* оные очень сухи, *надобно ихъ спрыснуть* не много водою и тѣмъ удержать вспολыханïе. Можно къ копченïю употреблять листы всякихъ садовыхъ плодовитыхъ деревъ, и по крайней мѣрѣ въ первые дни производить оными сильное куренïе. Къ сему намѣренïю служатъ всякïя древесныя мѣлкïя стружки, опилки и щепки, отъ пиленïя и рубки лѣсу собираемыя; служитъ же къ сему всякое гнилое дерево ивовое, вязовое, ольховое, и всякое, какое только имѣть можно. Немогущïе же достать къ копченïю можжевеловыхъ вѣтвей, а считающïе оныя за лучшïя къ тому, могутъ довольно сообщить мясу можжевеловаго вкусу, когда по вышеупомянутому пересыпятъ слои мяса, въ чану солящагося, крупно столчеными можжевеловыми ягодами.

Мя-

Мяса не должно слишкомъ долго держать въ дыму.

Естьли мяса слишкомъ долго провисятъ въ дыму, необходимо должно онымъ отвердѣть, а чрезъ это копченому мясу великой порокъ навлекается, когда готовится оное для стола господскаго: ибо для стола служняго съ намѣренїемъ стараются запасти мясо, копченїемъ отверженное, потому что людямъ, тяжелыя работы отправляющимъ, тяжеловаримая пища не безъ пользы; но засушить таковое мясо для стола господскаго есть всегда погрѣшность, для того что чрезъ то добрый вкусъ копченаго мяса истребляется. Излишнее копченїе мяса лишаетъ оное совсѣмъ соку, и учиняетъ твердо какъ дерево.

Дней копченїя въ точности опредѣлить не можно, ни сказать: оному столько и столько въ дыму висѣть надлежитъ; понеже погода и количество дыму въ этомъ очень содѣйствуютъ.

Погода можетъ сдѣлать, что мясо иногда ранѣе, иногда позднѣе прокоптиться можетъ; потому что, хотя дымъ самъ по себѣ и согрѣваетъ, однакожъ когда съ надворья сильно мерзнетъ, дымъ не такъ скоро и хорошо прохватываетъ, нежели въ теплую погоду, или когда морозъ не великъ. Можетъ даже при зимнемъ копченїи случиться, что мясо въ трубѣ или коптильнѣ совсѣмъ замерзнетъ, и тогда

дымъ на него совсѣмъ дѣйствовать не можетъ; въ этомъ намѣренiи на всеобщей ногѣ поставленное число дней къ копченiю обмануть можетъ.

Притомъ же количество дыму и онаго должайшее или кратчайшее замедленiе въ трубѣ или коптильнѣ немалую разноту въ числѣ дней составитъ. Когда огонь для дыму горитъ день и ночь на очагѣ, или въ коптильнѣ собственно спертъ будетъ и задержанъ, то мясо отъ сего несравнѣнно скорѣе просохнетъ, нежели когда будетъ по однимъ днямъ, а и не ночью также, или иногда сильнѣе, иногда слабѣе дымъ поддерживанъ, на примѣръ на очагѣ поваренномъ, надъ коимъ иногда коптятъ.

Почему тщетно было бы, когда нѣкоторое опредѣленное число дней всеобщимъ и вѣрнымъ мѣриломъ къ копченiю предназначить; почему въ разсужденiи мяса должно замѣчать только главное правило, *чтобъ мясо въ копченiи хотя нѣсколько повысохло, но не совсѣмъ бы отвердѣло.* Кто не упускаетъ сего правила изъ виду, долженъ знать опредѣлить состоянiе погоды и количество дыму, мясо часто осматривать, даже по нѣскольку варить на опытъ, дабы по виду и вкусу узнать, довольно ли мясо прокоптилось. Совсѣмъ въ дыму мяса тожъ высуживать не должно, ибо можетъ оное досохнуть въ чуланѣ на воздухѣ.

И

И такъ главная забота Хозяйки должна къ тому относиться, чтобъ узнать настоящую мѣру копченія, и остерегаться того, чтобъ мяса не изсушить, а тѣмъ не превратить въ невкусную пищу.

Въ Лейбцигскихъ Intelligenz Blatte, 1771, No 16, можно читать рѣшеніе на вопросъ, какимъ образомъ сохранять копченое мясо отъ червей. Тамъ значитъ слѣдующее: Какъ сохранять отъ червей, такъ и не допускать, чтобъ мясо не высохло и не сдѣлалось дровяно, показалъ Почтмейстеръ въ Бомтѣ, что въ Оснабригѣ, такъ: тамъ коптятъ мясо очень мало, отъ чего и имѣетъ оное таковую красивую желтину, и не таковс горько вкусомъ, какъ здѣсь. Калбасы висятъ тамъ въ дыму только сутки, а естьли они очень толсты, то по крайней мѣрѣ двое, послѣ чего досушиваютъ ихъ на воздухѣ. (Здѣсь должно предполагать, чтобъ калбасы висѣли въ безпрестанномъ дыму и притомъ не во время большаго мороза).

Очень многое копченіе въ Саксоніи учиняетъ мясо жесткимъ и дровянымъ; къ сохраненію же мяса отъ червей въ Вестфаліи въ концѣ Апрѣля заколачиваютъ оное въ бочки, чтобъ удержать доступъ воздуха. Въ бочкахъ оставляютъ оное весь Май, который считаютъ опаснѣйшимъ въ разсужденіи зарожденія червей; по исходѣ Мая вывѣшиваютъ Вестфальцы копченое мясо въ прохладныхъ и пространныхъ

ныхъ сѣняхъ или чердакахъ. Естьлибъ у насъ были хорошія коптильни, можетъ быть выходило бы и у насъ лучше. ——

Въ здѣшней округѣ знакомы мнѣ домы, неимѣющіе коптиленъ, и въ которыхъ ветчину и калбасы коптятъ не надъ очагомъ въ трубѣ поваренной, но сбочь оной привѣшивая; поелику мясо въ этомъ случаѣ вывѣшивается не надъ очагомъ, или надъ отдушинами печи, изъ кухни топимой, то дымъ касается онаго мало и только слегка, почему можетъ оное въ поварнѣ висѣть долѣе, не опасаясь, чтобъ оное въ дыму затвердѣло. Полезенъ же этотъ способъ копченія и для безъ опасности отъ пожару; ибо когда въ трубѣ загорится, какъ-то не рѣдко случается, и огонь схватитъ за ветчину или жирное мясо, то нѣтъ уже спасенія, и выброшенный въ трубу кусокъ горящаго сала можетъ пожаръ распространить во всемъ селеніи или въ городѣ. Когда же мясо коптится внѣ трубы, и отъ устьевъ печныхъ въ отдаленіи къ сторонѣ въ кухнѣ, будетъ то внѣ округи легко загорающейся трубы, и въ случаѣ загоренія рослой человѣкъ можетъ рукою схватить, или шестъ, на которомъ оное виситъ, сорвать.

Сохраненіе мяса по снятіи онаго изъ дыму.

Во многихъ домахъ, снабженныхъ коптильнями, употребляютъ оныя и къ хране-

нѣнію мяса; почему не впускаютъ въ нихъ болѣе дыму, запирая окошечко, которымъ оной изъ поваренной трубы входитъ, посредствомъ сдѣланной изъ листоваго желѣза затворки. Мясо держится въ этомъ темномъ покойцѣ очень хорошо, и въ случаѣ нужды къ истребленію червей можно опять временно подпускать дыму.

Однакожъ этотъ способъ сбереженія мяса употреблять не совѣтую, потому что опасенъ оный въ приключеніи пожарномъ. Правда, что коптильни обыкновенно строятъ безопасно отъ пожару, дѣлая въ нихъ стѣны либо каменныя, или хотя деревянныя, но толсто глиною обмазывая, также и полъ уливая алебастромъ, почему хотя въ трубѣ и загорится, но коптильня имѣвъ окошечко свое, съ нею ее сообщающее, заперто, отъ загоренія останется безопасна: однакожъ это разумѣется лишъ въ случаѣ, когда огонь въ трубѣ можетъ быть угашенъ; но когда весь домъ загорится, то и коптильня принуждена будетъ развалиться, мясо въ ней, объятое пламенемъ, будетъ бросать отрывающимися кусками, и тѣмъ зажигать отдаленныя зданія, такъ что во многихъ мѣстахъ можетъ вдругъ загорѣться и тамъ, гдѣ не ожидаемо. Не должно полагать, чтобъ только куски сала выбрасывало изъ горящей трубы и разносило; калбасы и коптящаяся говядина тому же подвержены; даже хлѣбъ печеной горитъ, и

носимъ по воздуху вѣтромъ бываетъ. Для самаго сего къ лучшей безопасности копченаго мяса въ коптильняхъ хранить не должно, и слѣдуетъ къ тому предпочитать чуланы или омшаники, внизу строенія подъ поломъ находящіеся; ибо въ несчастномъ пожарномъ случаѣ зданіе обрушившись, мясо придавитъ, и разлетанію горящихъ его частей по воздуху воспрепятствуетъ.

Прежде описанный способъ Вестфальцовъ къ сохраненію копченаго мяса гораздо безопаснѣе, равномѣрно и тотъ, который въ нѣкоторыхъ мѣстахъ крестьяне по деревнямъ употребляютъ; именно вошло имъ въ мысль, потому что отчасти не могутъ они уберечь копченаго своего мяса отъ мошекъ, червей, мышей, крысъ и нетопырей, частью же, чтобъ и уберечь оное долѣе прочно, прятать оное въ кафельныя печи, которыхъ лѣтомъ не топятъ, и уклавши устье, замазывать глиною съ кирпичами: временно выламываютъ они кирпичи, и вынувъ часть мяса, опять замазываютъ; этотъ способъ къ сбереженію копченаго мяса въ деревняхъ самый лучшій, ибо оное въ печахъ можетъ лежать очень цѣло, и въ пожарныхъ случаяхъ безопасно, не приключая вреда. На великую пользу сего сбереженія копченаго мяса всюду должно обращать вниманіе, когда только замѣчать, сколько выгорѣло цѣлыхъ селеній безъ остатку. Разносимые горящіе куски

ски сала, мяса и калбасъ зажигаютъ селенїе во многихъ мѣстахъ, такъ что ни гасить, ни распоряженїя къ тому сдѣлать не можно.

Также и сей способъ къ сохраненїю копченаго мяса въ домахъ средняго состоянїя очень хорошъ, о которомъ я за нѣсколько лѣтъ извѣстилъ въ Виттенбергскомъ Еженедѣльникѣ, чтобъ мясо засыпать золою, а именно: когда мясо изъ копченїя снято будетъ, и въ прохладномъ чуланѣ для сушки повиситъ до Апрѣля мѣсяца, должно тогда самой сухой золы насѣять въ сито, чтобъ всѣ угольки изъ нее отдѣлить; этою золою усыпавъ каждую часть мяса солонины, или калбасы, или ветчины, и склавъ въ деревянной ящикъ другъ на друга, держать все лѣто, и почастно употреблять въ расходъ; тутъ не дойдетъ до него никакая казявка, которая могла бы оное точить, или яйца свои въ него положить, отъ чего послѣ выходятъ черви. Золою засыпанное мясо достигаетъ величайшей прочности; сало собственно и сало же въ ветчинѣ удерживаютъ отъ сего лучшую бѣлизну, вмѣсто того что висѣвъ открыто, оное желтѣетъ. Ящикъ долженъ быть плотенъ, безъ трещинъ и скважинъ, куда бы мыши проходить не могли; для сего долженъ оный быть снабженъ плотною крышкою или задвижкою, безъ чего мыши еще величайшее опустошенїе произве-

сти могутъ, нежели насѣкомыя, отъ которыхъ ветчину засыпаютъ въ золу. Укладенный таковымъ образомъ мясной запасъ надлежитъ поставить въ чуланъ невлажный и не слишкомъ душный; не влажный для того, чтобъ зола не втянула въ себя сырости, (ибо оная очень втягиваетъ въ себя влагу), и тѣмъ прочности не воспрепятствовала; для сего таковаго ящика еще болѣе не должно ставить въ погребѣ, ибо въономъ зола очень скоро отсырѣетъ. Естьли можно дѣлать выборъ, должно, чтобъ чуланъ и не былъ теплъ, потому что излишество теплоты также прочному лежанію мяса помѣшаетъ.

Наконецъ этотъ способъ сохраненія мяса безопасенъ и въ пожарныхъ случаяхъ; лежитъ оное въ ящикахъ, кои въ пожарномъ случаѣ удобно вынести изъ дому и спасти можно, потому что ящики сіи не такъ скоро загорѣться способны, а всего меньше въ нихъ мясо, бывъ густо усыпано золою.

Впрочемъ должно напомянуть, что въ золу полагаемое мясо прежде укладыванія и пересыпанія золою должно насухо вытереть свертками соломы, чтобъ не осталось на поверьхности ее никакой влаги; вынимая ко употребленію, можно золу обмести крыломъ, или еще лучше щеткою, а потомъ обмыть водою. Естьли то будутъ ветчина и калбасы, кои подавать на столъ сырыя, послѣднее должно про-

из-

изводить заблаговременно, чтобъ вода обсохла; или сїе копченое мясо по выполосканїи вытереть полотенцомъ, и тогда подавать на столъ.

Квашенїе мяса разными способами.

Кромѣ соленїя и копченїя можно мясо на долго удержать прочно посредствомъ квашенїя; производятъ оное не одинакимъ образомъ. Обыкновеннѣйшїе способы квашенїя слѣдующїе:

Нѣсколько частей мяса, обмывъ оныя въ водѣ и отъ всякой крови очистивъ, положить въ глиняную корчагу, а естьли мяса много, то въ дубовую кадку, и налить однимъ краснымъ или пивнымъ уксусомъ, такъ чтобъ мясо все онымъ покрылось; естьли уксусъ со временемъ кислоту свою утратитъ, должно оный сливъ, столько же налить свѣжаго, и сїе повторять до тѣхъ поръ, пока нужно уберечь мясо.

Поелику мясо къ квашенїю обыкновенно берутъ изъ ссѣку или задней ноги, избираютъ оное нѣкоторыя предъ тѣмъ, какъ класть его въ уксусъ, чтобъ говядина, а особливо изъ стараго вола, сдѣлалась мягче, и уксусъ бы лучше въ нее проникнуть могъ; бьютъ таковымъ образомъ говядину, къ соленїю и копченїю назначенную. Одно только стараго вола мясо требуетъ таковаго прїуготовленїя, ибо мясо молодаго вола и безъ того мягко и нѣжно, а особливо когда еще довольно жирно.

Вто-

Вторый способъ къ сбереженїю мяса квашенїемъ слѣдующїй: положить оное въ котелъ, и взварить до тѣхъ поръ, какъ закипитъ пѣною; когда окажется пѣна, вынуть оное опять изъ котла, натереть солью, смѣшанною съ толчеными можжевеловыми ягодами, но не очень, и дать остынуть; когда остынетъ, положить въ кадочку, пересыпать между слоями розмариномъ, лавровымъ листомъ и маїораномъ, послѣ чего налить уксусомъ съ примѣсью винограднаго вина, чтобъ мясо покрыло; поставить въ холодное мѣсто, но такое, чтобъ мясо не замерзло: таковымъ образомъ какъ говядину, такъ баранину и дичину можно сберечь полгода; но таковое квашеное мясо прежде употребленїя въ пищу должно вымочить въ водѣ, чтобъ было не слишкомъ кисло. Естьли надобно будетъ таковое квашеное мясо жарить, должно оное по вымоченїи не много присолить; жареное выдетъ очень мягко и вкусно.

Третїй способъ квасить мясо: положить оное въ глиняной горшокъ, пересыпать перцомъ, и наливъ добрымъ уксусомъ, наложить гнетъ; соли класть не надобно, и поставить въ погребъ, гдѣ оное и лѣтомъ нѣсколько мѣсяцевъ простоитъ не испортившись, когда въ это время квашено будетъ. Съ *дичиною* и *бараниною* можно поступать таковымъ же образомъ.

Че-

Четвертый способъ къ учиненію мяса прочнымъ посредствомъ квашенія слѣдующій: варить оное въ бѣломъ хлѣбномъ уксусѣ, дать остынуть, и вмѣстѣ съ уксусомъ поставить въ погребъ, гдѣ оное чрезъ десять недѣль не испортится, однакожъ большія кости изъ мяса должно выбрать, безъ чего долговременной прочности ожидать не льзя. — Съ *дичиною* можно поступать таковымъ же образомъ.

Едваль напоминать нужно, что таковыми способами сбереженое мясо можно готовить только съ кислыми соусами. Тремя послѣдними способами квашеное мясо можно употреблять въ паштеты, какъ баранину и дичину, такъ и говядину.

Какимъ образомъ мясо уберечь лѣтомъ чрезъ нѣсколько дней въ свѣжести?

Кромѣ помянутыхъ способовъ сбереганія мяса на долго посредствомъ соленія, копченія и квашенія, въ лѣтнее время въ особливости въ деревнѣ нужно, чтобъ свѣжее мясо чрезъ нѣсколько дней уберечь въ его перьвоначальномъ естественномъ состояніи; чтобъ можно оное было готовить въ похлебкахъ и разныхъ другихъ ѣствахъ.

Ледники безспорно способнѣйшіе къ тому мѣста, въ которыхъ (разумѣется со сводами) мясо привѣшенное нѣсколько недѣль можетъ убережено быть въ свѣжести; но какъ оные не во всякомъ есть до-

домѣ, то должно положить мясо въ глиняную или деревянную посудину, которой крышку замазать смолою, чтобъ вода никакъ пройти не могла; таковымъ образомъ замазанную посудину опустить въ глубокой колодезь на дно, и въ таковой, въ которомъ бы вода была очень холодна; должна быть привязана къ посудинѣ веревка, чемъ бы когда понадобится вынимать. Труднѣе, однако хорошо зарывать таковую посудину съ мясомъ глубоко въ землю, въ холодномъ тѣнистомъ мѣстѣ.

У кого есть холодной погребъ, можно лѣтомъ въ немъ мясо уберечь нѣсколько дней свѣже: положить оное въ посудину съ крышкою, пересыпать крупно столченымъ перцомъ и инбиремъ, и переклась свѣжею крапивою; посудину должно накрыть такъ плотно, чтобъ не вползла муха и не произвела червей.

Въ роевняхъ, повѣшенныхъ въ холодномъ мѣстѣ, можно по нуждѣ мясо удержать равномѣрно нѣсколько дней свѣжимъ; роевни сїи состоятъ изъ деревяннаго подобнаго фонарю основанїя, отянутаго холстиною, которыя употребляютъ впрочемъ къ сажанїю пчелиныхъ роевъ, а здѣсь къ сбереженїю пищи отъ мухъ. Должно смотрѣть, чтобъ никакая муха въ отверзтїе вползть не могла, и тѣмъ намѣренїя не испортила.

Изъ всѣхъ родовъ хлѣбныхъ зеренъ просо больше всего холодитъ, почему

вѣ закромахѣ и бочкахѣ, вѣ которыхѣ оное хранится, можетѣ пролежать много лѣтѣ безѣ вреда, не имѣвѣ нужды вѣ перемѣшиванiи и ворочанiи, такѣ какѣ другiя хлѣбныя зерна; по сему положенныя вѣ просо яйца куриныя лежатѣ очень прочно, и для того кладутѣ вѣ него мясо, чтобѣ зберечь оное на нѣсколько дней свѣже; кѣ сему завертываютѣ мясо вѣ полотенцо или салфетку, чтобѣ зерна просяныя кѣ нему не прилипли. Хотя можно мясо засыпать просомѣ и вѣ горшкѣ, но найдено, что мясо, завернутое вѣ льняное полотно, прочнѣе держится; а это безѣ сомнѣнiя отѣ того происходитѣ, что непосредственно кѣ полотну примыкающiя зерна свой естественный холодѣ лучше вѣ мясо пропускаютѣ, да и оное лучше бываетѣ просомѣ сжато, нежели на лоткѣ или вѣ горшкѣ, гдѣ находятся пустоты, содержащiя воздухѣ, могущiя мясо вѣ скорое привести загнитiе.

Еще есть хорошее средство кѣ учрежденiю мяса на многiе дни вѣ добротѣ и свѣжести, когда положивѣ оное вѣ горшекѣ, налить прѣснымѣ молокомѣ, а сiе чтобѣ не окисало, почасту перемѣнять свѣжимѣ: однако это во многихѣ мѣстахѣ обратится кѣ расточенiю молока, естьли только оное послѣ того употреблять не вѣ поварню служнюю, а вѣ кормѣ свиньямѣ. Между тѣмѣ часто перемѣняемое молоко удерживаетѣ мясо вѣ свѣжести и вку-

вкусности, особливо же когда оное предъ положенїемъ въ молоко разнять на малыя части.

Для всѣхъ сихъ способовъ къ сохраненїю мяса свѣжимъ должно оное избирать безъ костей, или таковыя части, изъ которыхъ кости могутъ быть выбраны, не приключая безобразїя; грудина и ребра къ сему не годятся, но части изъ ссѣку или задней ноги, гдѣ находится одна любовина; также части изъ переднихъ ногъ, изъ коихъ кости удобно вынуть.

При этомъ храненїи мяса свѣжимъ должно надглядывать, чтобъ оное бывъ назначено для гостей, особливо въ жаркїе дни, не получило затхлости; таковое мясо въ похлебки отнюдь не годится. Затхлый или староватый вкусъ мяса едва можетъ заглушенъ быть кислыми соусами; куда и слѣдуетъ употребить оное тогда, какъ въ похлебки и иное свѣжее натуральное приготовленїе будетъ уже негодно.

Говяжьи кишки очистивъ, должно изрѣзать и солить въ особливой посудѣ.

Изъ убиваемой рогатой скотины кишки солятъ; а подъ названїемъ кишокъ разумѣются вообще рубцы или желудокъ говяжїй, который равномѣрно изрѣзавъ, солятъ вмѣстѣ съ кишками.

Чистоплодная Хозяйка должна за мясникомъ наблюдать тщательно, чтобъ онъ съ кишками не торопясь обходился, но вы-

вычистилъ бы оныя очень прилѣжно; для того что мясники съ сими частьми обходятся очень небрежительно, чего имъ позволять не слѣдуетъ; потому что говяжьи кишки и рубцы во многихъ домахъ составляютъ любимое кушанье на господскомъ столѣ, также и прочность ихъ зависитъ болѣе отъ чистоты.

Не довольно, чтобъ мясникъ въ разсужденіи кишокъ сдѣлалъ то, чего требуетъ его должность, но оныя прежде соленія должно гораздо вымочить; наливъ водою, должно воду почасту перемѣнять, и наблюдать того, чтобъ сливаніемъ старой и наполненіемъ свѣжей воды во время теплой погоды не опоздать; ибо никакія части убитыхъ животныхъ не могутъ въ водѣ загнить скорѣе кишокъ. Вымачиваніе оныхъ въ перемѣнныхъ водахъ должно производить до тѣхъ поръ, пока сливаемая вода не будетъ болѣе мутна, но будетъ сходить свѣтла и чиста, не оказывая въ себѣ и кишкахъ ни малѣйшаго запаху.

Таковымъ образомъ вычищенныя и вымытыя кишки разрѣзываютъ въ куски длиною въ палецъ; безъ чего соль и разсолъ во внутренность кишокъ войти и отъ гнилости оныя сберечь не можетъ; рубцы также изрѣзываютъ въ умѣренные куски.

Къ соленію кишки и рубцы кладутъ не въ большую кадку къ солонинѣ, но въ осо-

особливую посудину; это можетъ быть простой глиняной горшокъ; ставить оный въ таковомъ мѣстѣ, гдѣ бы зимою отъ жестокой стужи не треснулъ; для того что растаявшая соль отъ соку кишокъ составляетъ разсолъ, отъ смерзнутія коего горшокъ можетъ лопнуть.

Соли къ просаливанію кишокъ отнюдъ беречь не должно; селитры къ сему не подбавлять, для того что бѣлизну кишокъ пріемлютъ за знакъ лучшаго оныхъ вычищенія; каждый отрѣзанный кусокъ должно довольно натереть солью и еще оною посыпать, наполненную же посудину наложивъ кружокъ придавить гнетомъ, на примѣръ камнемъ. Не слѣдуетъ опасаться, чтобъ сіи много насоленныя кишки въ приготовленіи кушанья получили острый и непріятный вкусъ; предшедшее вымачиваніе соль изъ нихъ довольно вытягиваетъ, которая прилегаетъ только ко внѣшнимъ частямъ кишокъ, а жиловатаго оныхъ сплетенія проникнуть не можетъ.

Поселяне бивъ рогатую свою скотину въ морозъ, кишокъ и рубцовъ не солятъ; они положивъ ихъ въ безопасное мѣсто замораживаютъ, чрезъ что удерживаютъ въ нихъ перьвый свѣжій вкусъ, а сверьхъ того морозъ ихъ умягчаетъ; это производство хорошо только въ разсужденіи кишокъ и рубцовъ отъ старой скотины, въ которой онѣ бываютъ очень жестки. Но когда кишки запасать въ прокъ, слѣдуетъ

ихъ

ихъ солить, чрезъ что можно ихъ уберечь и въ теплое время года; напротивъ замороженныя кишки съ рубцами должно употреблять въ расходъ не отсрочивая вдаль, ибо оныя растаявъ послѣ морозовъ совсѣмъ испортятся.

Употребительно же въ нѣкоторыхъ скудныхъ провинцїяхъ у поселянъ тонкїя кишки сушенїемъ запасать въ прокъ; это дѣйствїе однако должно оставить только бѣднымъ людямъ, потому что сушеныя кишки воняютъ, и прїемлютъ великую твердость, которая отъ варенїя не очень убавляется.

Тѣльное, составляемое изъ половины говяжьей и половины свиной головы.

Развари половину говяжьей и половину свиной головы въ котлѣ мягко, дай остынуть, и обрѣжь потомъ мясо съ кожею и жиромъ въ маленькїе жеребейки, смѣшай это съ мѣлко изрубленными лимонною коркою, перцомъ, гвоздикою, лавровымъ листомъ и солью; положивъ въ салфетку сваляй подобїемъ хлѣбца, свяжи салфетку, и довари въ доспаль въ перьвомъ отварѣ; послѣ чего въ той же салфеткѣ положи подъ гнетъ, чтобъ вся влажность вышла. Сего тѣльнаго, которое должно содержать въ холодномъ мѣстѣ, и которое по состоянїю погоды чрезъ нѣсколько недѣль испортиться не можетъ, отрѣзывать ломтями, и подавать на тарелкѣ съ ренскимъ уксусомъ, мѣлко скрошеною

петрушкою и перцомъ: однако этому тѣльному не должно давать залеживаться, чтобъ не приняло староватаго вкусу; можно же часть сего тѣльнаго завернувъ въ салфетку и опутавъ нитками, класть въ уксусъ; но сіе тѣльное въ уксусѣ предъ употребленіемъ должно положивъ подъ гнетъ влажность изъ него выдавить, дабы не крошилось, и отрѣзывалось гладкими ломтями.

Калбасы съ говяжьею головою.

Половину говяжьей головы должно разварить мягко, кости выбрать, мясо положить остынуть, очистить и изрубить оное въ мѣлкіе кусочки; положить въ посудину и стереть съ хлѣбомъ, въ молокѣ размоченнымъ; распустить комъ масла коровьяго, и поджаривъ въ немъ довольно крошенаго луку, положить въ прежнее, послѣ подбавить два яичныхъ желтка, соли, не много толченой корицы и перцу; также нѣсколько ложекъ смѣтаны, поставить на слабый угольный жаръ, и немножко взогрѣть; этою смѣсью начинять кишки, а отваръ, въ которомъ варилась говяжья голова, приставить на огонь; какъ скоро отваръ начнетъ закипать, положить въ него калбасы, и варить медленно полчетверти часа, потомъ вынуть и остудить.

Когда сіи калбасы подавать на столъ, распустить на сковородѣ масла коровьяго, положить калбасу, прожарить съ обѣихъ сто-

сторонъ, переворачивая исподоволь; на столъ подавать съ этимъ масломъ, подавивъ только сверьху лимоннаго соку.

Сихъ калбасъ коптить, и по подобію другихъ калбасъ сухими на долгое время вывѣсивъ, и инымъ образомъ хранить не можно; оныя должно употреблять въ расходъ свѣжїя. Когда же кому угодно будетъ ѣсть сїи калбасы копченыя, можно повѣсить ихъ дни на два въ дымъ, и потомъ не медливъ употреблять ихъ въ расходъ.

Разные способы приготовленїя калбасъ съ говядиною.

Взявъ десять фунтовъ доброй говядины, изрубить оную дробно, положить къ тому горсть соли, потомъ около полуторы бутылки говяжьяго отвару и еще горсть соли; къ тому прибавить три четверти фунта ветчиннаго сала, въ мѣлкїе жеребейки скрошеннаго, перемѣшать съ говядиною, и подложить шесть золотниковъ крупно столченнаго перцу: этою смѣсью начиняй говяжьи кишки, положи калбасы въ посудину дни на три или четыре, придавивъ умѣреннымъ гнетомъ, потомъ вывѣсивъ въ дымъ, копти двѣ недѣли.

На господскїй столъ калбасы сїи должно подавать еще за свѣже: ибо чѣмъ далѣе онѣ лежатъ, тѣмъ тверже и неудобоваримѣе для желудка учиняются; для слу-

жняго стола могутъ онѣ лежать, пока угодно.

Иной способъ дѣланія говяжьихъ кишокъ: когда на четыре фунта любавчины или говядины безъ жиру прибавить столькожъ вѣсомъ свинины, дробно оныя изрубишь, положишь къ тому двадцать семь золотниковъ соли, девять золотниковъ крупно столченнаго перцу, также по произволенію тмину и мѣлко скрошенной лимонной корки. Когда мясо будетъ довольно мягко изрублено, подмѣшать къ тому два фунта въ жеребейки скрошеннаго сала, и начинять кишки.

Калбасы сіи вкуснѣе предшедшихъ; употребляютъ ихъ свѣжія поджаривъ на рашпарѣ, или сковородѣ, къ чему должно подлить не много сладкаго пива. Масла коровьяго въ сковороду класть не должно, ибо вытопляется изъ нихъ довольно въ начинку положеннаго говяжьяго сала.

Италіянскія калбасы дѣлаютъ таковымъ образомъ: Взять три фунта говядины, пять фунтовъ свинины, два фунта ветчиннаго сала, шесть золотниковъ крупно столченнаго перцу и сорокъ пять золотниковъ соли; мясо должно изрубить мѣлко, а сало изрѣзавъ мѣлкими жеребейками къ тому же подмѣшать. Калбасы сіи сушатъ въ умѣренномъ дыму, и гораздо мягче перьваго рода калбасъ, которыя отъ того бываютъ тверды, что не кладутъ въ нихъ свинаго мяса.

Гол-

Голландскія говяжьи калбасы значатъ то, когда изрубивъ говядины, приправить пряностьми какими угодно и присолить, потомъ столочь въ большой иготѣ, или срубить мягко. Начинивая кишки, должно приготовить разсолъ, столько густой, чтобъ яйцо въ немъ не тонуло; этотъ разсолъ взварить, и остудивъ положить въ него калбасы, въ которомъ могутъ оныя лежать полгода или мѣсяцевъ восемь безвредно.

Въ кушаньѣ употребляютъ сіи калбасы, поджаривъ на сковородѣ въ маслѣ коровьемъ, и удобно представить можно, что пища сія не легка для желудка.

Дѣлаютъ же калбасы изъ говяжьяго легкаго и печенки для служителей; поступаютъ въ этомъ точно тѣмъ же образомъ, какъ въ дѣланіи свиныхъ калбасъ, о которыхъ въ слѣдствіи этой главы предложено будетъ подробное наставленіе. Перьвыя не таковы бываютъ вкусны, для чего многія Хозяйки въ нашихъ мѣстахъ распоряжаютъ убой воловъ и свиней вмѣстѣ, чтобы мѣшать печенки говяжьи съ свиными въ дѣло калбасъ.

Вообще о всѣхъ вышепомянутыхъ говяжьихъ калбасахъ знать надлежитъ, что оныя въ нашихъ мѣстахъ не во всѣхъ домахъ употребительны; запасаютъ ихъ тамъ, гдѣ есть обычай держать всевозможныхъ родовъ калбасы для перемѣны.

Говяжьи языки въ прокъ должно коптить.

Хотя говяжьи языки варятъ свѣжiе, и разноличнымъ образомъ приготовленные на столъ подаютъ, но больше обычайно языки сiи коптивъ употреблять яко вкуснѣйшее мясо изъ всѣхъ копченыхъ; почему стоитъ труда запасать ихъ копченiемъ, чтобъ они не утративъ своего вкуса, могли пролежать все лѣто.

Но прежде копченiя слѣдуетъ говяжьи языки, подобно копченой солонинѣ, просолить и подержать въ разсолѣ; для сообщенiя языкамъ краснины, должно въ соль подбавлять селитры. Въ разсолѣ надлежитъ для прочности держать языки долѣе, нежели солонину, въ копченiе опредѣленную. Естьли разсолъ языковъ не покроетъ совсѣмъ, должно ихъ въ немъ ежедневно переворачивать, или поливать разсоломъ; что же языки въ соли держатъ нѣсколько недѣль, происходитъ это для того, что соль сквозь толстую кожу языка не такъ скоро проникнуть можетъ, какъ въ обыкновенное мясо.

Коптить языки говяжьи для той же причины надлежитъ долѣе, не опасаясь, чтобъ они подобно другому мясу отъ того отвердѣть могли; ибо мясо въ нихъ мягко и масловато, хотябъ были они и отъ старыхъ воловъ, коихъ мясо обыкновенно выходитъ твердо. Естьли языки изъ копченiя выдутъ мягки, то на прочность

ность оныхъ полагаться не можно. Снявъ языки изъ дыму, можно вывѣсить ихъ на нѣсколько времени въ прохладномъ чуланѣ, а потомъ складть въ закрытую посуду, или подобно копченому мясу засыпать золою.

Б) *Домобойня овецъ и барановъ.*

Хотя въ домоводствѣ съ половины Іюня начинаютъ бить временемъ жирныхъ барановъ, и такъ называемыхъ кормныхъ овецъ, (овцы, которыя за старостїю болѣе къ заводу не способны, и потому откармливаются на убой), и когда въ домѣ расходъ великъ, то мясо ихъ свѣжее издерживается; но въ разныхъ намѣренїяхъ можетъ быть полезно, откормленныхъ жирныхъ барановъ и овецъ вдругъ побивая, мясо оныхъ запасать въ прокъ.

Послѣднее производятъ въ глубокую осень, когда въ полѣ корму будетъ недостаточно, а изъ того видимо, что овцы не отъѣдаться, но худѣть начнутъ; обыкновенно въ это время жирная скотина въ деревняхъ бываетъ множественно и дешева, такъ что крестьяне оной въ нѣкоторые годы безъ явнаго убытку продавать не могутъ. Почасту и мясники не сдерживаютъ своего условїя, и выбравъ напередъ самыхъ лучшихъ овецъ, худшихъ оставляютъ Хозяевамъ на шею; или дѣлаютъ условїе о нѣкоторомъ числѣ скотинъ, что естьли обстоятельства не позволятъ, чтобъ оныхъ не

 брать.

брать. Въ этомъ и тому подобныхъ случаяхъ должно призывать въ помощь домовую бойню, чтобы отвратить свой убытокъ; можно баранину тѣми же способами учинять прочною пищею, какъ-то дѣлаютъ съ говядиною.

Соленіе баранины.

Баранину солятъ тѣмъ же образомъ, какъ выше писано было о говядинѣ; селитры въ соль не подкладываютъ, потому что соленая баранина рѣдко на господскомъ столѣ бываетъ, развѣ съ начала, пока еще оная не давно въ соли лежитъ: ибо должно вѣдать, что соленая баранина не столько вкусна, какъ солонина или соленая говядина; и что перьвая чѣмъ далѣе въ соли лежитъ, тѣмъ невкуснѣе выходитъ, а потому не столько уважается какъ солонина, которая въ хорошемъ присмотрѣ навсегда доброту вкуса своего удерживаетъ. Главную причину убыли вкуса въ соленой бараниннѣ должно въ томъ искать, что кости въ ней покрыты не столькимъ мясомъ, какъ въ говядинѣ, а около костей перьвая гнилость происходитъ, которая по бараньему мясу за тонкостію скорѣе распространиться можетъ.

По таковымъ основаніямъ при соленіи баранины полезно наблюдать слѣдующее: чтобъ самое костистое мясо, каковы ребра и ноги, не класть внизъ кадки, но

сверь-

сверьху, гдѣ бы части сіи прежде въ расходъ употребить можно было.

Имѣвъ запасъ въ домѣ соленой баранины и говядины, лучше послѣднюю посберегать, а въ зимнее время чаще держать въ расходъ баранину; не худо, чтобъ баранина до весны была бы уже издержана, а напротивъ солонина сбережена къ веснѣ и лѣту.

Впрочемъ заднія четверти отъ барановъ и овецъ въ соль кладутъ мало; потому что онѣ копченыя вкуснѣе выходятъ, и опредѣляются для стола господскаго.

Копченіе бараньихъ заднихъ четвертинъ.

Отъ овецъ и барановъ коптятъ однѣ только заднія четвертины, а переднія съ реберными частьми солятъ.

Какъ по вышесказанному копченая баранина идетъ на столъ господскій, не худо къ соленію подкладывать селитры, чтобъ сообщить мясу краснину. Баранину въ соли не должно держать долго, потому что соль скоро оную прохватываетъ; должно же положенныя четвертины щтательно разсоломъ поливать, или въ ономъ переворачивать, чтобы въ томъ или иномъ мѣстѣ не вышло непросолившагося.

Когда четвертины взяты будутъ отъ старыхъ барановъ, и отъ того мясо можетъ выттти жестко, то прежде положенія въ соль должно ихъ избить мягко де-

деревянною колотушкою; что способствуетъ и къ тому, чтобъ соль скорѣе прохватила.

Сколько прїятна бываетъ копченая баранина, мягкое мясо имѣющая, въ каковомъ случаѣ она почти уподобляется копченымъ говяжьимъ языкамъ, столько невкусную пищу составляетъ она, бывъ жестка и дровяна.

Дабы получить мягкое мясо, не должно четвертины отъ старыхъ кормныхъ овецъ брать къ столу господскому, но опредѣлять оныя для стола служняго; только молодые бараны сытые доставляютъ мягкое и вкусное мясо въ копченїи.

Равно какъ должно наблюдать въ разсужденїи всякаго копченаго мяса, чтобъ оное въ дыму не перевисѣло, того же смотрѣть и въ разсужденїи баранины, чтобъ оная отъ того не отвердѣла и не утратила своего соку.

Копченая баранина не можетъ столько держаться какъ копченая говядина, но подъ конецъ лишается своего вкусу; чѣмъ употреблять ее въ расходъ, тѣмъ лучше будетъ она вкусомъ; впрочемъ хранить копченую баранину должно также, какъ копченую говядину. Подаютъ копченую свареную баранину отъ части горячую, частью холодную; въ послѣднемъ случаѣ больше на нее охотниковъ, и вкусъ ея не уступитъ копченой ветчинѣ.

Бараньи языки хотя можно по подобію говяжьихъ коптить, и производить соленіе и копченіе оныхъ по прежде сказанному о говяжьихъ языкахъ, однакожъ прочность ихъ не такова, и для того должно ихъ скорѣе въ расходъ употреблять; долго лежавъ получаютъ они ржавый вкусъ.

Квашеніе баранины.

Баранину можно квасить подобно говядинѣ, и употреблять къ сему тѣ разные способы, кои прежде описаны къ квашенію говядины.

Естьли въ уксусъ положенная баранина опредѣлена къ квашенію, не должно оной держать въ немъ больше сутокъ, чтобъ не перекисла.

Въ нѣкоторыхъ домахъ есть обыкновеніе оставлять всю баранью почечную часть со спиною, чтобъ по отнятіи заднихъ ногъ, и лопатокъ представила она дичину, ибо дѣлаютъ такъ съ почечнымъ дикой козы; у таковой баранины должно отнять собственный ея вкусъ, а уподобить оный къ дичинѣ: это учиняется положеніемъ баранины въ уксусъ съ толчеными лавровыми и можжевеловыми ягодами, или съ одними послѣдними, на сутки, или часовъ на двенадцать; выдетъ изъ того совершенный вкусъ такъ называемой бѣлой дичины, или бороваго лося.

Калбасы изъ баранины.

Обрѣзавъ мясо съ задней бараньей ноги, очистить отъ кожи и жилъ сухихъ,

скро-

скрошить жеребейками обще съ саломъ, бывающимъ около почекъ, или въ недостаткѣ сего сала прибавить къ тому свѣжаго говяжьяго; срубить мясо и сало вмѣстѣ очень мягко, прибавить нѣсколько горстей тертаго хлѣба, три или четыре яйца и не много свѣжей смѣтаны и соли, съ чемъ еще мясо перерубить, чтобъ вышло очень мягко; подбавивъ еще къ тому тмину, начинивать калбасы.

Набивать сіи калбасы не должно очень туго, чтобы не разорвались, потому что подмѣсь яицъ и хлѣба въ начинку во время варенія очень ее раздуваютъ, и калбаса отъ того принуждена бываетъ треснуть, естьли начинить оную туго.

Калбасы изъ баранины отвариваютъ только въ водѣ съ малою прибавкою соли; вареніе должно производить исподоволь, но и не долго, чтобъ мягко срубленное въ нихъ мясо не скипѣлось. Калбасы сіи ѣдятъ съ разными огородными растѣніями; иныя жарятъ калбасы сіи на рашпарѣ, или на сковородѣ въ пивѣ съ прибавкою коровьяго масла, медленно жареніе производивъ; а потомъ гарнируютъ оными блюда съ вареными огородными растѣніями, какъ-то кислою капустою, въ молокѣ отварною капустою, дробною рѣпою, и прочимъ.

В) *Домобойня свиней.*

Въ домоводствѣ временемъ бьютъ свиней не для соленія и копченія ихъ мяса, но

но для свѣжаго употребленія, естьли въ домѣ людей много; но большею частью убиваютъ свиней единственно для запасанія въ прокъ ветчины простой и копченой.

Къ сему намѣренію убиваютъ свиней хотя не худыхъ, но жирныхъ и для сего откармливаемыхъ; однакожъ изъ кормныхъ сихъ свиней бываютъ различаемы на свиней сальныхъ и мясныхъ, или свиней откармливаемыхъ на сало и свиней откармливаемыхъ на ветчину.

Сальная свинья значитъ откормленную въ домѣ или древеснымъ кормомъ (въ лѣсу желудями) столько сыто, чтобъ бока оной годились на сало, для котораго ихъ прочивъ стараются, чтобъ были онѣ сколько возможно жирнѣе.

Ветчинная или *мясная свинья* откармливается столько, чтобъ было въ ней больше мяса, нежели сала; почему говорятъ: свинья откормлена только *на мясо*; что разумѣется посредственно. Запасаніе изъ кормныхъ свиней въ прокъ пищи производится соленіемъ и копченіемъ.

Соленіе свинаго мяса.

Свиньи откормленной на сало коптятъ цѣлыя полти, ноги же, уши, рыла, головы или такъ называемые зубы, также спинныя части кладутъ въ соль, либо употребляютъ послѣднія части кромѣ головы въ вареніе студени. Другихъ свиней,

ней, откармливаемыхъ на мясо, всѣ части, естьли не назначены будутъ изъ нихъ нѣкоторыя въ копченіе, кладутъ въ соль большими частьми; такъ на примѣръ лопатки и окорока кладутъ цѣлкомъ, чтобы сію такъ называемую *простую ветчину* варить цѣлыми частьми, а особливо для гостей къ лучшему виду на столѣ.

Соленіе свинаго мяса происходитъ тѣмъ же образомъ, какъ прежде писано о говядинѣ; селитру въ соль должно подбавлять, чтобъ мясо въ ветчинѣ выходило красно. Иногда солятъ окорока ветчины вмѣстѣ съ говяжьею солониною въ закупариваемыхъ бочкахъ, чтобы оные прочнѣе пролежать могли на долго, и по вынутіи изъ бочекъ вышли свѣжи.

Поелику мяса въ сальныхъ свиньяхъ бываетъ мало, и только лишъ около костей, то не можетъ оное въ разсолѣ лежать такъ прочно, какъ любавчина; почему и тратою сего мяса, которое у насъ обыкновенно называютъ *дробная ветчина*, не должно откладывать на долго; лучше издерживать сію ветчину еще до наступленія теплаго времени.

Вообще никакой родъ мяса въ разсолѣ не можетъ прочностію уравняться говядинѣ; почему не худо поступлено будетъ, когда лопатки и окорока свиные класть въ кадки вмѣстѣ съ солониною, тѣмъ больше, что до ветчины больше охотниковъ, нежели до свѣжаго свинаго мяса.

Сія

Сія ветчина по раскупореніи лѣтомъ бочекъ или кадокъ съ солониною оказывается столькожъ свѣжа и вкусна какъ солонина.

Какъ свиныя ноги содержатъ больше костей, нежели мяса около оныхъ, а потому и не могутъ лежать прочно, для сего не должно ихъ держать въ разсолѣ долго, къ тому же многіе считаютъ ихъ за лучшій кусокъ изъ соленаго свинаго мяса; подаютъ ихъ горячія сваривъ къ разнымъ потравамъ, также и остудивъ съ горчицею или ренскимъ уксусомъ, и мѣлко скрошенною петрушкою.

Соленыя свиныя головы, попросту зубами называемыя, за костями своими въ соли не могутъ лежать прочно, почему употребляютъ ихъ въ кушанье, пока еще не залежались; съ солеными ушми и ногами равное обстоятельство.

Копченіе свинаго мяса.

Во многихъ домахъ свинину отчасти коптятъ, частью солятъ, частью же всѣ употребляютъ въ копченіе, что только коптить можно; ибо рыла, уши и нижнія части ногъ, естьли не употреблять въ студень, не коптятъ, а только въ соль кладутъ; напротивъ можно коптить кромѣ лопатокъ и окороковъ части ногъ, что идутъ вверьхъ отъ бабокъ, спинки, головы на двое разнятыя и ребра по срѣзаніи съ нихъ сала.

Ветчину, въ копченіе назначенную, подобно всякому иному въ копченіе идущему мясу, должно нѣсколько дней оставить лежать въ разсолѣ, происходящемъ отъ натиранія ея солью, смѣшанною съ селитрою, и онымъ тщательно поливать, чтобъ никакое мѣсто осохнувъ, не могло принять затхлаго вкусу.

Когда по вынутіи изъ соли должно будетъ вывѣшивать ветчину коптить, то къ каждой части надлежитъ, привязавъ изъ крѣпкихъ ниченокъ ссученный снурокъ, сдѣлать на немъ петлю; въ сіи петли просовывается роженъ, на которомъ укрѣпляютъ ветчину въ коптильнѣ. Должно смотрѣть того, чтобъ части мяса не тѣсно между собою на рожнѣ этомъ сдвинуты были, но состояли бы между собою просторно, чтобъ всюду воздухъ и дымъ свободно проходить могли, и не засѣла бы гдѣ нибудь плѣсень.

Вышесказанное о непрочности костистой ветчины должно разумѣть и въ разсужденіи копченой ветчины; по сему чѣмъ больше будетъ въ которой части костей, и слѣдственно меньше мяса, тѣмъ меньше должно поздать употребленіемъ оной въ расходъ, а особливо естьли части таковой ветчины будутъ вывѣшены, а не въ ящикѣ засыпаны золою; отъ сего въ нѣкоторыхъ домахъ копченая ветчина лѣтомъ дѣлается внутри желтовата, и бѣлизну сала своего совсѣмъ теряетъ, также

же вообще пріемлетъ ржавый вкусъ; а сіе по прежде сказанному можетъ произойти отъ безпечности въ храненіи ветчины и долгаго задержанія означенныхъ частей. Прежде всего изъ копченой ветчины должно издерживать спинки и ребра.

Копченіе полтей и окороковъ.

Къ копченію полтей и окороковъ, яко перьвенствующихъ и прочнѣйшихъ частей ветчины, должно главнѣйшее употреблять раченіе.

Свиней кормленыхъ на сало солятъ и потомъ коптятъ полтями, т. е. разнявъ свиную тушу на двое, и лопатокъ съ окороками отъ боковъ не отнимая; отъ тушъ же кормныхъ на ветчину окорока отнимаютъ и особливо солятъ, а потомъ коптятъ; въ соль подмѣшиваютъ селитры, чтобъ мясо въ окорокахъ вышло красно, въ каковомъ намѣреніи подливаютъ еще соку вареной свеклы, въ чаяніи, что тѣмъ краснина мяса будетъ умножена.

Къ соленію кладутъ окорока и полти въ большія корыта, и какъ полти, такъ окорока, одинъ по другомъ съ обѣихъ сторонъ густо усыпаютъ солью, и натираютъ въ особливости тщательно тамъ, гдѣ кости; ибо тушъ по прежде сказанному гнилость вопервыхъ начинается. Посоливъ окорока и полти, кладутъ ихъ другъ на друга, и въ день раза четыре или шесть поливаютъ ихъ разсоломъ, чтобъ оной всюду проникъ, и не осталось

лось бы сухаго мѣста. Чрезъ каждыхъ восемь дней надлежитъ полти и окорока въ разсолѣ переворачивать, чтобъ стороны, лежавшія къ низу, пришлися вверьхъ.

Естьли полти и окорока будутъ очень велики и толсты, должно онымъ по состоянію погоды лежать въ разсолѣ около четырехъ недѣль, для ветчины же не столько толстой довольно и половины сего времени.

Прежде сказано было, что къ безопасности отъ пожару, когда вывѣшиваютъ ветчину не въ самой трубѣ, но сбочь очага въ поварнѣ, что хорошо наблюдать и въ разсужденіи коптиленъ. Полезно и къ лучшей прочности всякаго копченаго мяса, когда оное, паче же всего по состоянію погоды, не въ устьѣ трубы виситъ, гдѣ съ самаго начала слишкомъ много теплоты выдерживать принуждено, которая легко оное можетъ лишить вкусу. Въ поварняхъ, у которыхъ полъ вымощенъ камнемъ или кирпичемъ, можно съ начала на полу въ томъ мѣстѣ, гдѣ лежитъ мясо, накласть малую кучку щепокъ или дубоваго листу, и пустить куренье, чтобъ ветчина только нѣсколько позакоптилась; въ послѣдствѣ довольно будетъ тогo дыму, которой съ очага распространяется по всей поварнѣ, естьли нѣтъ надъ нимъ своду, мѣшающаго дыму разстилаться въ нижнихъ частяхъ поварни.

Вы-

Выше напомянуто, что взнизываніе ветчины на роженъ не должно быть тесно; въ особливости должно это наблюдать съ полтями, чтобъ оные другъ къ другу не прикасались, отъ чего заплѣсневѣть и повредиться могутъ; для чего каждый полть и окорокъ должно на ладонь разстояніемъ одинъ отъ другаго раздвинуть, дабы дымъ всюду свободно проходить и дѣйствовать могъ.

Сказано также при описаніи копченія говядины, что количество дыму съ состояніемъ погоды содержаніе мяса въ копченіи опредѣляютъ. О полтяхъ опасенія имѣть не должно, чтобъ они въ дыму слишкомъ высохнуть могли; съ окороками же это случиться можетъ, почему наблюдать должно, чтобъ мясо или любавчина въ окорокахъ не очень высыхала, именно когда вывѣшено надъ самымъ очагомъ, гдѣ и безъ того по опасности отъ пожару должно ему висѣть очень малое время, и гдѣ оное совсѣмъ черно закоптится: напротивъ внѣ очага въ поварнѣ или въ коптильнѣ поверьхность ветчины останется желта, будетъ дымомъ исподоволь прохвачена, и получитъ отъ того лучшій вкусъ, нежели бы висѣвъ въ трубѣ и самой копоти.

Составляетъ то вообще дѣло полиціи, чтобъ въ особливости въ крестьянскихъ домахъ надсматривать, и въ поварняхъ ихъ назначить мѣсто, гдѣ имъ полти

ти вывѣшивать къ копченію, дабы все селеніе привести отъ пожарнаго случаю въ безопасность. Не рѣдко въ низкомъ зданіи можно видѣть ветчину, висящую очень низко и надъ самымъ огнищемъ очага. Естьли высоко вздымающійся пламень произойдетъ отъ сухаго хворосту; какъ легко можетъ онъ захватить ветчину, а особливо на рамѣ вывѣшенную, и тѣмъ приключить несчастіе? Временемъ по обстоятельству выкормки свиней сало бываетъ жидко и текуче, то можетъ случиться, что потечетъ оное рустомъ на огонь, а тогда ветчина въ мгновеніе ока охвачена будетъ пламенемъ; таковаго стеканія сала въ особливости опасаться надлежитъ, когда свиньи откармливаны были буковыми орѣхами, бардою винокуренною, и тому подобнымъ, отъ чего тугаго сала не бываетъ.

Въ разсужденіи окороковъ еще должно напомянуть, что кромѣ вышеписаннаго производства иные обходятся съ окороками таковымъ образомъ: Посоливъ, оставляютъ ихъ лежать недѣлю въ собственномъ ихъ разсолѣ, потомъ выложивъ на доску, накрываютъ другою доскою и натнѣтаютъ камнями, чтобъ разсолъ выдавило и могъ бы оной стечь; послѣ таковаго дѣйствія окорока съ мясистой или внутренней стороны вновь натереть солью, и подержавъ въ оной еще три дни, вывѣшивать коптить. —— Еще иные

око-

окорока отъ старыхъ свиней бьютъ деревянною колотушкою, чтобы отмягчить, или въ холодную погоду вымораживаютъ ихъ, чтобъ сдѣлались мягки, а потомъ оттаявъ натираютъ солью, перекладываютъ каждый слой мяса въ уксусѣ вареною свеклою, и обливаютъ наконецъ тѣмъ уксусомъ, въ которомъ оная варена; послѣ того наложивъ доску, нагнѣтаютъ чистыми камнями, и когда въ этомъ разсолѣ полежитъ недѣли три или четыре, вывѣшиваютъ въ дымъ: но въ послѣднемъ этомъ производствѣ должно того наблюдать, чтобъ разсолъ выступилъ по сверьхъ доски, дабы верьхнїе окорока не сухо лежали; для чего должно поддѣлывать разсолъ и подливать, пока все мясо онымъ покрыто будетъ. Опять иные разваривають соль въ водѣ на огнѣ, и окорока (равно и другое всякое къ копченїю назначенное мясо) опускаютъ на малое время, чтобъ разсоломъ ихъ прохватило; послѣ чего тотчасъ вывѣшиваютъ въ копченїе. Въ разсужденїи сего послѣдняго производства напомянуть слѣдуетъ, что оное въ толстыхъ и большихъ окорокахъ не можетъ быть дѣйствительно, и не удобно напитать ихъ довольно солью, почему удобно оное только для малыхъ окороковъ отъ молодыхъ свиней; а притомъ ветчину сїю еще до весны должно въ расходъ употребить. Полезнѣе можетъ быть это производство въ разсужденїи говядины,

ны, къ копченію опредѣленной; причемъ остающійся разсолъ мало помалу можно употребить въ приправу варящихся пищъ.

Наконецъ еще вѣдать должно, что къ соленію ветчины употребляется соли больше, нежели къ соленію говядины, потому что сало ветчины виканіе соли больше удерживаетъ. Кто желаетъ сообщить свининѣ въ соленіи и копченіи больше прочности, тѣмъ меньше долженъ беречь соли.

О дѣланіи разныхъ калбасъ изъ свинины.

Калбасы изъ свинаго мяса, къ тому же дѣланныя Хозяйкою въ домѣ своемъ съ наблюденіемъ всевозможной чистоты, имѣютъ на себя много охотниковъ, изъ коихъ нѣкоторые желаютъ, чтобъ вся свинья была одною калбасою.

Въ самомъ дѣлѣ калбасы со свининою составляютъ отмѣнно вкусную пищу, употребляемую какъ свѣжею, такъ и копченою, съ большею частью потравъ, и замѣняющую въ нихъ обыкновенное прибавленіе мяса.

Почему Хозяйкѣ должно калбасное дѣло довольно разумѣть, хотя бы отправлять оное и не собственными своими руками, а поручить домовому мяснику или поварихѣ. Сіи должны работать подъ ея руками и присмотромъ, ибо вещь сія, въ домѣ не мало значущая, когда составлять ей чрезъ большую часть года любимое на столѣ кушанье, а оная будетъ худо приготовлена и не съ таковымъ вкусомъ.

Мно-

Многiя Хозяйки непростаго происхожденiя и состоянiя считаютъ потому прiятнымъ упражненiемъ доставлять калбасы своему семейству въ лучшемъ вкусѣ и множайшей прiятности, потому что сами оныя готовятъ, дабы столько уважаемой пищѣ не было недостатка ни въ чистотѣ приготовленiя, ни въ совершенномъ вкусѣ; въ разсужденiи простоты составленiя оныхъ разумѣю я, чтобы излишними подмѣсьми не заглушить естественнаго ихъ вкуса.

Когда же упомянуто здѣсь о простотѣ приготовленiя калбасъ со свининою; вопросятъ можетъ быть, что значитъ сiя простота? На что можно коротко отвѣчать: не достаетъ калбасѣ простоты, когда за различными приправами не льзя распознать, какая пища въ ротъ положена; на примѣръ, въ калбасѣ печеночной должно, чтобы вкусъ печенки отличался; когда же положено будетъ либо много или одной посторонней подмѣси, и больше нежели печенки, то оной слышно уже не будетъ, а потому въ разсужденiи простоты сдѣлана будетъ погрѣшность.

Въ предлагаемомъ наставленiи къ дѣланiю калбасъ показано будетъ, какъ готовятъ оныя простымъ образомъ безъ лишнихъ подмѣсей, и однако вкусно, въ нѣкоторыхъ добрыхъ домахъ здѣшняго мѣста; хотя же къ тому употребляютъ и разныя пряности, но не чужестранныя, а домашнiя, на примѣръ въ печеночную

калбасу маіоранъ большею частью: ибо мягкость этой домашней пряности не заглушаетъ главной подмѣси, въ печеночную калбасу употребленной, а именно свиной печенки.

Противъ наблюденія чистоты поступлено будетъ, когда дѣлать калбасы въ тотъ же день, когда свинья убита.

Прежде уже при случаѣ доказательства о вредности домовыхъ боень въ городахъ приготовленіе калбасъ въ день убою скотины отвержено съ доводомъ.

Я не знаю, какимъ образомъ вошло обыкновеніе дѣлать калбасы въ тотъ же день, какъ убьютъ скотину, въ таковой странѣ, которая любленіемъ порядка и чистоты предъ прочими отличается.

Что же мясники въ городахъ дѣланія калбасъ до другаго дни не откладываютъ, происходитъ можетъ быть отъ того, что они вообще очень поспѣшны въ своихъ отправленіяхъ, и къ тому расчетъ свой наклоняютъ, чтобъ калбасы сбыть съ рукъ еще скорѣе мяса, которыя они продаютъ по размѣру дешевле мяса, а для того у нихъ бѣдные люди раскупаютъ калбасы скорѣе: однакожъ есть мясники, а особливо въ большихъ городахъ, кои въ этомъ отличаются, и калбасъ для чернаго народа не заготовляютъ; ибо приступаютъ къ дѣланію оныхъ на другой день по убоѣ скотины, и снабжаютъ кал-

ба-

басами знаменитыхъ городскихъ жителей, которые бываютъ приморчивы въ разсужденіи потребной чистоты и вкуса.

Когда же въ домобойняхъ погрѣшаютъ противу наблюденія чистоты въ калбасномъ дѣлѣ, происходитъ это большею частью отъ домовыхъ мясниковъ; потому что какъ осенью во всѣхъ домахъ происходитъ убой скотины, то деревенскіе мясники день и ночь заняты бываютъ работою, и спѣшатъ опромешью изъ дому въ домъ, чтобъ не ждали ихъ тамъ, гдѣ свиньи изъ корму уже вышли, а особливо бывъ пригнаны изъ лѣсовъ съ древнаго корму: тогда Хозяйки бываютъ ради, когда мясникъ не принудитъ ихъ долго себя дожидаться, и оставляютъ ему на волю производить съ калбасами, что ему угодно.

Естьли же хотя нѣсколько Хозяекъ начнутъ сами калбасы дѣлать, подражая въ этомъ мясникамъ, охотно остаются при обыкновеніи, единожды принятомъ, къ которому хлопотливость домобойни необходимо ихъ понуждаетъ, чтобъ дѣло скорѣе сбыть съ рукъ, и лучше заниматься онымъ одинъ день, а не два; но въ этомъ случаѣ должно имъ изъ собственнаго опыта замѣтить, что кишки въ не многіе часы не удобно освободить отъ склизи и запаха, естьли начинивать оныя въ тотъ день, какъ скотина бита. Замѣчательнымъ Хозяйкамъ столько это зна-

знакомо, что онѣ не могутъ совсѣмъ ѣсть калбасъ въ тѣхъ домахъ, гдѣ знаютъ, что кишки чинятъ въ тотъ же день, когда скотина бита; потому что когда отвѣдать обѣихъ калбасъ, какъ въ перьвой день, такъ и на другой день по убоѣ убитыхъ, то перьвыя калбасы, а особливо въ простомъ приготовленіи, скажутъ, какъ ихъ зовутъ, т. е. будутъ припахивать не довольно очищенною дрянью: напротивъ самыя простыя калбасы, сдѣланныя на другой день по убоѣ скотины, слѣдственно достаточно вычищенныя и вымоченныя, будутъ безъ всякаго запаху и безъ отвращенія вкуса. Едва повѣрить можно, что за тѣмъ только отъ простоты приготовленія калбасъ отступили, чтобъ заглушать вонь подмѣсью разныхъ пряностей.

Происходящая отъ рановременнаго дѣланія калбасъ непрочность оныхъ должна уже побудить Хозяекъ оставить чиненіе кишокъ въ перьвый день убою скотины; ибо легко уразумѣть можно, что отъ дряни и зловонія не довольно освобожденныя кишки содержатъ въ себѣ такъ сказать кислыя дрожжи, кои набитую начинку въ броженіе приводя, учиняютъ столькожъ непрочну, какъ и невкусну. По этой причинѣ калбасы Вестфальскія, Нижне-Саксонскія, Померанскія и прочія, столько прочно лежатъ, что перьвая забота относится къ вычищенію кишокъ, чего

чего въ тотъ же день, какъ скотина бита, въ толь не многїе часы произвесть не можно. Въ помянутыхъ странахъ кишки чинить начинаютъ не прежде, какъ вымачивая оныя чрезъ цѣлыя сутки.

Почему наши Хозяйки должны впредъ за дѣланїе калбасъ сами приниматься, для того что деревенскїе мясники осенью, какъ въ обыкновенное время убою скотины, столько бываютъ поспѣшны, и не соглашаются ждать другаго дни къ дѣланїю калбасъ. Для сего наставленїе къ оному предложено будетъ со всевозможною точностїю и подробностїю, дабы всякая Хозяйка чрезъ то могла быть приведена въ состоянїе обойтися въ разсужденїи дѣланїя калбасъ безъ онаго мясника, т. е. дѣлала бы оная сама, или подъ своимъ присмотромъ руками повара или служанки.

Перьвый приступъ къ дѣланїю калбасъ долженъ состоять въ тщательномъ вычищенїи и вымоченїи кишокъ.

Мясникъ возлагаетъ перьвую руку на очищенїе кишокъ, выворачивая оныя, освобождая отъ дряни, вытирая солью и горячею водою, чтобъ сколько возможно очистить изъ нихъ всю склизь; тоже должно дѣлать съ желудкомъ и пузыремъ, потому что обыкновенно и сїи набиваютъ тою же начинкою какъ и кишки.

Поелику деревенскому мяснику плата производится не по времени считая, но съ

съ каждой убитой скотины, а потому онъ спѣшитъ очень, отправясь, перейти въ другое мѣсто, и для того Хозяйкѣ слѣдуетъ смотрѣть за нимъ прилѣжно, чтобъ употребилъ онъ къ таковому исправленiю потребное время, а не поверьхностно бы оное совершалъ. Больше всего не должно ему позволять, чтобы онъ поспѣшая, къ очищенiю кишокъ употреблялъ тупой голичокъ, обмакая оный въ воду и вымешая онымъ дрянь изъ кишокъ. Правда, что употребленiе тупаго голичка къ вычищенiю кишокъ очень способно, но тогда лишъ, когда кишки опредѣлено просто варить въ пищу, а не начинивать. Естьли вычищать говяжьи кишки, голичокъ этотъ оказываетъ лучшую услугу, потому что оныхъ ничѣмъ не начиниваютъ; кишки же, къ начинкѣ опредѣленныя, тупой голичокъ можетъ мѣстами протереть тонко, отъ чего онѣ при дѣланiи калбасъ будутъ прорываться; случается это либо тогда, какъ набиваютъ начинку, или хотя при семъ и удержатся, но послѣдуетъ сiе послѣ во время варенiя. Очень скучно, когда во время начиниванiя кишки будутъ прорываться, и работу принуждено начинать вновь; начиниванiе калбасъ займетъ тогда вдвое времени, нежели бы работа шла безъ прерывокъ. Происходитъ же отъ прорыванiя кишокъ и неудобство, когда прорвавшихся кишокъ нѣчемъ будетъ перемѣнить, и въ де-

деревнѣ оныхъ, не какъ въ городѣ въ мясныхъ рядахъ, сыскать не можно. Сверьхъ того не пріятно, когда калбасы во время варенія въ котлѣ будутъ прорываться и начинка вываливаться; чрезъ что намѣреніе начинки обратится вотще, ибо намѣреніе относится не до калбасной похлебки, но до самыхъ калбасъ.

Когда же помянутый непріятный случай отъ обдиранія кишокъ голичкомъ происходитъ, должно употребленіе онаго мяснику (или кто въ домѣ его должность отправляетъ) запретить, и приказать кишки вычищать руками посредствомъ вытиранія солью. Хозяйка не худо сдѣлаетъ, естьли въ этотъ часъ будетъ сама присутствовать и собственными глазами видѣть, что онъ дѣлаетъ.

Еще нужно къ воспрепятствованію могущаго случиться прорыванія кишокъ, во время начинки и варенія оныхъ разсматривать и воду, употребляемую мясникомъ къ очищенію оныхъ. Вода не должна быть холодная, потому что она употребляемую притомъ соль не довольно скоро распуститъ, и учиняетъ оную способною къ разъѣданію кишокъ, а потому воду должно имѣть къ сему теплую, но негорячую. Мясникъ охотнѣе употребляетъ воду горячую, естьли спѣшитъ итти, и знаетъ, что не самъ калбасы будетъ начинивать; онъ не будетъ имѣть скуки, останавливающей работу при начи-

чиниванїи калбасъ прорыванїемъ кишокъ. Горячая вода ускоряетъ дѣйствїе вычищенїя, отъ чего кишки вскорѣ дѣлаются бѣлы и свѣтлы; а какъ помянутымъ образомъ горячею водою кишки будутъ распарены, и естественная ихъ крѣпость разлучена, то и должно мясника заставлять употреблять только теплую воду: сего тѣмъ больше должно наблюдать съ кишками молодыхъ свиней; у оныхъ кишки и безъ того бываютъ очень тонки, а и еще сдѣлаются тоне, естьли къ вычищенїю ихъ употребленъ будетъ горячїй разсолъ, т. е. горячая вода, вскорѣ соль распускающая.

Когда мясникъ при очищенїи кишокъ совершитъ свое дѣло, принимается за нихъ Хозяйка, чтобъ дѣло вычищенїя довершить вымачиванїемъ.

Къ вымачиванїю надлежитъ кишки разрѣзать въ таковую длину, каковымъ быть калбасамъ, и не худо кишки класть въ воду выворотивъ, такъ чтобъ внутренняя сторона пришлась на верьхъ, ибо оная въ брюхѣ животнаго непосредственно примыкалась къ калу; почему нужно, чтобъ сїю сторону вода очистила: не такъ хорошо послѣдуетъ, когда кишки оставить не выворотивъ; это затруднительно, потому что къ начиниванїю кишки опять по прежнему выворачивать должно будетъ. Но можно ли не уважить сего, когда не можно довольное употре-

бить

бить щенїе къ вычищанїю кишокъ? Лучше чистоту простирать слишкомъ, нежели съ недостаткомъ.

Надлежитъ смотрѣть того, чтобъ вымачиваемыя кишки съ ихъ водою не поставить въ холодномъ мѣстѣ, гдѣ вода можетъ замерзнуть; въ этомъ случаѣ холодная или еще и замерзлая вода ничего изъ нихъ вытягивать не можетъ. Должно посудѣ съ кишками стоять въ таковомъ мѣстѣ, гдѣ бы вода не могла охолодѣть.

Недостаточно, чтобъ воду только однажды на кишки налить, какъ то дѣлаютъ мясники, но перемѣнять оную по крайней мѣрѣ шесть разъ, старую сливая.

Кишокъ въ водѣ держать не должно меньше сутокъ, а лучше больше, нежели меньше. Когда на примѣръ свиньи биты предъ обѣдомъ, то съ того времени кишки положивъ въ воду, начинивать ихъ на другой день къ вечеру. Хозяйка не имѣетъ нужды дѣланїемъ калбасъ торопиться, и оканчивать работу сїю на другой день; довольно, когда лишъ тѣ калбасы, кои варить должно, а именно печеночныя и кровяныя, въ исходѣ сутокъ поспѣли бы къ отвариванїю: ибо калбасы, къ жаренью и копченью опредѣленныя, имѣютъ еще довольно времени, хотя бы въ третїй день по убоѣ скотины ихъ начинивать, естьли на другой день того сдѣлать не успѣешь; или когда много свиней бито,

й потому Хозяйка въ одинъ вечеръ передѣлкою калбасъ не управится, а особливо естьли не имѣетъ помощниковъ, для того что употребляемые къ рубленїю мяса не всегда могутъ быть способны къ начиниванїю кишокъ; къ сему потребны нѣкоторое проворство и навычка.

Не должно думать, чтобъ часто повторяемое наливанїе на кишки свѣжей воды было не нужно; когда сливаемая вода и свѣтла сходить будетъ, и чтобъ много сказано было, что наливанїе свѣжей воды повторять по меньшей мѣрѣ шесть разъ; въ этомъ случаѣ должно замѣчать запахъ, которому надлежитъ совсѣмъ истребиться; поелику найдено, что при маловременномъ вымачиванїи, равномѣрно и не частой перемѣнѣ воды, зловонїе въ кишкахъ еще оставалось, въ доказательство того, что мало кишки были вымачиваны, и вода не довольно часто перемѣняема была, чтобъ всю гниль изъ нихъ распустить и извлечь.

Къ дѣланїю калбасъ должно имѣть довольно кишокъ въ запасѣ, чтобъ не последовало въ оныхъ недостатка.

Къ дѣланїю калбасъ еще недостаточно, чтобъ имѣть кишки отъ свиней побитыхъ въ домѣ, надлежитъ запастись оными, чтобъ можно было наготовить довольно калбасъ для расходу на столъ служнїй, ибо и кромѣ того случиться можетъ, что иная кишка, а особливо молодой

дой свиньи, при начиниванiи прорвется, и для того должно будетъ перемѣнить сную свѣжею. Можно также въ расчетѣ кишокъ обмануться отъ таковыхъ свиней, кои откармливаемы были въ лѣсу древеснымъ кормомъ; для того что у таковыхъ кишки бываютъ гораздо уже, нежели у откармливанныхъ дома, кои сухаго корму не ѣли, и у которыхъ онѣ бываютъ набиты и растянуты отъ всякихъ помой съ пересыпкою муки и жидкаго корму; въ кишки таковыхъ свиней входитъ начинки почти вдвое; также узкiя кишки свиней, отъѣвшихся въ лѣсу, больше прорываются, нежели домокормныхъ свиней. При семъ должно же вѣдать, что начинка служнихъ калбасъ гораздо больше умножается подмѣсью крошенаго хлѣба, нежели сколько кладутъ онаго въ калбасы для стола господскаго, а потому кишками домобойныхъ свиней удовольствоваться не можно.

Должно по сему брать въ пособiе кишки говяжьи отъ своей домобойни, или покупая въ мясныхъ рядахъ, и потомъ еще оныя дочиствивъ. Сiи очищенныя кишки говяжьи, также и пузыри, по вынутiи изъ воды надлежитъ съ одного конца завязать крѣпко, съ другаго же вложить перяную трубочку, надуть сколько возможно и завязать крѣпко, чтобъ воздухъ никакъ выйти не могъ и кишки остались растянуты. Надутыя кишки должно повѣсить въ тепломъ мѣстѣ, гдѣ онѣ

скоро засохнутъ; когда же засохнутъ, повѣсить ихъ въ безопасномъ мѣстѣ, гдѣ онѣ безвредно цѣлый годъ висѣть и къ употребленію въ готовности быть могутъ; нужно ихъ будетъ только положить въ теплую воду, чтобъ поразмякли. Надутыя говяжьи кишки не должно разрѣзывать на части, но оставить ихъ длиною въ нѣсколько аршинъ, а при надуваніи свернутся онѣ въ нѣсколько рядовъ кольцомъ, такъ что въ привѣшиваніи и засушиваніи очень не много займутъ мѣста.

Однакожъ сіи говяжьи кишки совѣтую употреблять въ начинку только для стола служняго, а не господскаго; ибо онѣ пріятность вкуса калбаснаго уменьшаютъ, и для того употребляютъ ихъ на калбасы къ столу господскому только въ случаѣ нужды. Замѣчаніе, которое покажется странно покупающимъ калбасы у мясниковъ, и неѣдавшимъ калбасъ, приготовленныхъ рукою тщательной Хозяйки.

Понеже служители калбасы ѣдятъ охотно, и Хозяйкѣ надлежитъ по сему очень стараться заготовить много таковыхъ калбасъ въ прокъ, потому что оныя считаются вмѣсто мяса, и оному дѣлаютъ замѣну, то въ этомъ случаѣ можно начинивать калбасною начинкою льняныя мѣшечки; таковая подставная калбаса не можетъ быть способна ни къ жаренію, ни къ копченію, но только начиняемая печенкою и кро-

кровяною начинкою, каковыя варятъ, а потомъ иногда и коптятъ. Таковымъ образомъ чиненыя калбасы обыкновенно называются *мѣшечныя калбасы*, а мѣшечковъ къ сему можно нашить изъ новой льняной холстины; по вынутiи изъ нихъ начинки можно ихъ вымывъ и высушивъ, опять въ надлежащую пору къ тому же употреблять, или на таковыя мѣшечки употребляютъ ветошки изношенаго, но начисто вымытаго бѣлья, которыя лишъ бы могли выдержать начиниванiе и варенiе. Мѣшечки сiи должно шить длинные и узкiе, ибо въ толстыхъ, хотя корошкихъ мѣшечкахъ, начинка хорошо провариться не можетъ; кромѣ сего въ толстыхъ мѣшечкахъ начинка не будетъ прочна, но въ срединѣ заплѣсневѣетъ и пожелтѣетъ.

Надлежитъ заблаговременно запасать спичекъ къ закрѣпленiю концевъ у начиненныхъ калбасъ.

Сколько нужно запасти довольное количество кишокъ къ начиниванiю калбасъ, столькожъ нужно запастись заблаговременно довольнымъ числомъ деревянныхъ спичекъ къ закрѣпленiю калбасъ съ обоихъ концевъ, чтобъ начинка изъ нихъ не вывалилась.

Полезнѣе калбасы не нитками завязывать, но деревомъ закрѣплять, для того что начинивающимъ калбасы мокрыми своими руками послѣднее ловчѣе и скорѣе производить, нежели завязыванiе нитками,

ми, кои по скользкимъ кишкамъ сдвигаться и скочить могутъ.

Для спичекъ обыкновенно употребляютъ малые облупленные прутики, кои съ толстаго конца состругиваются подобїемъ остраго гвоздка, чтобъ таковымъ остріемъ скорѣе и удобнѣе кишку проткнуть можно было.

Это закрѣпленїе производится сперьва на одномъ концѣ кишки, чтобъ начинка въ нижнїй конецъ не выходила, когда сверьху набита будетъ; спичку затыкать надлежитъ не у самаго конца кишки, чтобъ не прорвалась. Лучше всего кишки для большихъ копченыхъ, также къ жаренью назначенныхъ калбасъ, кои туго набиваются, закрѣплять спичкою, на палецъ ширины отъ конца отступивъ, для того что скучно и задержанїе въ работѣ, естьли спички будутъ прорываться, а потому одно дѣло принуждено будетъ снова начинать. Прорванїе спички въ нижнемъ концѣ очень задерживаетъ тѣмъ, что начинку принуждено будетъ выгнѣтать вонъ, и въ новомъ мѣстѣ кишку спичкою закрѣплять.

Прутики для шпилекъ должны быть въ толщинѣ своей сколько возможно равнѣе; потому что когда будутъ они снизу толще, нежели вверьху, то могутъ отчасти распарывать кишку, частью же не очень скоро протыкать оную; также тонкїе приломленные концы, которыми

кал-

калбасу закрѣпляютъ, при вареніи калбасы, которая отъ того разбукаетъ и закрѣпку давитъ, легко могутъ выскочивъ допустить начинку вываливаться, потому что толстой конецъ спички дѣлаетъ въ кишкѣ большую скважину, которую другой конецъ едва занять собою можетъ. Лучшіе прутики для таковыхъ спичекъ самые тонкіе и всюду равной толщины, такъ чтобъ толщина въ концахъ была непримѣтной разноты.

Сіи прутики, кои могутъ быть березовые, лещиновые и тому подобные, не должны быть сыры и мягки, но по срѣзаніи засушены на солнцѣ, въ случаѣ же осенняго или зимняго заготовленія въ печи; ибо какъ оные должны быть очень тонки, то не будетъ въ нихъ безъ того къ зашпиливанію довольной упругости, и будутъ концы ихъ гнуться. Можно сіи спички готовить еще изъ сырыхъ прутиковъ, но очень остро срѣзывая; потому что тупой конецъ толстую кишку не проколетъ, и приломится, естьли просовывать съ усиліемъ.

Въ которомъ мѣстѣ въ сыромъ лѣсу недостатокъ, можно спичекъ сихъ наготовить изъ отколковъ драницъ, которыми кровли кроютъ, и кои очень легко раскалываются; спички изъ нихъ должно округлить, а не угловатыми оставлять, для того что углами сими могутъ онѣ при давленіи во время начиниванія, или

разбуканія калбасы кожу кишки распороть: однакожъ спички сіи не должны быть смоляны, чтобъ калбасы не заимствовали смолянаго вкуса, а особливо когда готовятся оныя для стола господскаго.

Въ безлѣсьѣ, и гдѣ ростетъ терновникъ, вырѣзываютъ спицы сего дерева къ употребленію на закрѣпленіе калбасъ. Спицы сіи остры какъ иголки, и очень къ сему способны; но съ другой стороны имѣютъ въ себѣ то неудобство, что во время варенія калбасъ остріями своими могутъ прорѣзывать оныя, отъ чего начинка выпячивается вонъ и калбаса портится. Лучше всего въ безлѣсномъ мѣстѣ чурбачокъ ольховаго или березоваго дерева распилить, расколоть на малыя части и настругать изъ него спичекъ; хотя это трудно, однакожъ получаются чрезъ то надежныя спички, кои калбасъ во время варенія прорывать не могутъ.

Закрѣпленіе спичками изъ прутиковъ производится таковымъ образомъ: острымъ концемъ проколоть кишку поперегъ трижды въ разныхъ мѣстахъ, вздѣвая на прутокъ, разстояніемъ въ разсужденіи толщины кишки, прутокъ проволочь почти до конца, и потомъ приломить, прутикъ этотъ употреблять, пока онаго станетъ на закрѣпленіе кишокъ. Запорки сіи не должно приламывать коротки, но такъ чтобъ оныя съ обѣихъ

сторонъ кишки выставились, потому что за оные концы задѣвая, привязываютъ снурки, въ коихъ петли продѣваютъ роженъ, на которомъ калбасы коптятъ въ прокъ.

Впрочемъ сіи деревянныя спички можно употреблять и къ замѣчанію калбасъ; потому что, какъ калбасы для стола служняго и господскаго бываютъ не одинакой доброты, а можно ихъ сварить вмѣстѣ въ одномъ большомъ котлѣ: то въ этомъ случаѣ безъ замѣтокъ разобрать ихъ будетъ не льзя, ибо внутренняя ихъ доброта съ наружности не видна, развѣ принуждено будетъ взрѣзывать, по сему однѣ калбасы съ концевъ закрѣпляютъ дважды, т. е. двумя спичками; естьли это сдѣлано будетъ съ калбасами служними, то при выниманіи изъ котла можно ихъ разобрать, вѣдая, что дважды закрѣпленныя калбасы для стола служняго. Въ разсужденіи копченыхъ калбасъ можно то же дѣлать, естьли опасность есть, что въ дыму могутъ онѣ перемѣшаться.

Наконецъ въ числѣ приготовленія къ калбасному дѣлу состоитъ и то, чтобъ запастись такъ называемыми калбасными стременами; это кольца, кои могутъ быть мѣдныя, роговыя или деревянныя, безъ нихъ обойтися не можно при накладываніи въ кишки начинки. Кишка, которую начинивать, верьхнимъ концемъ своимъ продѣвается въ кольцо, и краями

своими около онаго загибается; таковымъ образомъ разинутое устье кишки прихватывается къ кольцу лѣвою рукою между большимъ и указательнымъ пальцемъ, такъ чтобъ устье кишки пальцами сими было обнято и съ кольца соскочить не могло. Въ этомъ положеніи начинка кладется въ кишку лѣвою рукою, прожимается по оной охватомъ горсти, и проводится до мѣста, гдѣ оной быть; въ продолженіи сего дѣйствія лѣвая рука должна оставаться въ своемъ положеніи, и кольца не выпускать, пока вся калбаса начинена будетъ.

Впрочемъ кольца должно имѣть разной величины, потому что пространство кишокъ бываетъ не одинаково, для больших кишокъ и кольца побольше, а для меньшихъ поменьше. Роговыя кольца лучше прочихъ, и могутъ быть сдѣланы изъ воловьихъ роговъ, выбравъ къ тому гладкіе, и которые бы токарь внутри оточилъ тонко и гладко; это составитъ уже родъ трубки, кои называютъ иные калбасными рожками.

Разные роды пряностей должно къ калбасному дѣлу имѣть въ готовности.

Поздно будетъ помышлять о запасѣ пряностей въ тотъ день, когда калбасы дѣлать и искать недостающихъ, тѣмъ паче, что наши домашнія пряныя травы, кои нашимъ калбасамъ пріятнѣйшій вкусъ до-

доставляютъ, требуютъ еще предуготовленія, а не такъ просто срѣзываны и высушены быть должны, какъ росли, но прежде надлежитъ ихъ со стеблей или былинокъ обобрать.

Изъ иностранныхъ пряностей воперьвыхъ потребенъ *перецъ*, но употребляется оной умѣренно, чтобъ калбасы отъ излишества, какъ говорится, не драли рта. Въ копченыя калбасы перецъ употребляется очень крупно толченой, а для прочихъ калбасъ можетъ быть мѣлко столченъ.

Такъ называемый *Англинскій перецъ*, который въ иныхъ мѣстахъ называютъ *Ямайскимъ* или просто *Ангинская* пряность, множественно въ калбасы употребляется, потому что оный меньше ѣдокъ, нежели черный перецъ, а калбасамъ очень пріятный вкусъ доставляетъ.

Гвоздика, безъ которой калбасы не имѣютъ добраго вкуса, также должна быть въ запасѣ; однако и сію пряность надлежитъ класть умѣренно.

Безъ *соли* калбасы не могутъ быть ни вкусны, ни прочны. Когда солятся калбасы въ прокъ заготовляемыя, должно въ соль подмѣшивать *селитры*, чтобъ вышли красноваты, а это доставляетъ имъ хорошій видъ. Въ разсужденіи соленія калбасъ Хозяйкѣ не должно полагаться на глазомѣръ, причемъ можетъ пересолить или не доложить соли; по сему надлежитъ

сій

ей начинку отвѣдывать, клавъ на языкъ, и послѣ выплевывая; таковымъ отвѣдыванїемъ начинки, какъ въ разсужденїи соли, такъ прочихъ приправъ, можетъ она помѣтить въ настоящїй размѣръ. Недосоленая калбаса имѣетъ слабый вкусъ и бываетъ непрочна; пересоленая же выходитъ не вкусна, и за множествомъ соли настоящїй ея вкусъ бываетъ на языкѣ нечувствителенъ.

Кромѣ помянутыхъ пряностей потребны нѣкоторыя душистыя травы, сообщающїя калбасамъ прїятность вкуса; простолюдины разумѣютъ ихъ подъ всеобщимъназанїемъ *калбасныя травы*, и водятъ оныя сами въ своихъ огородахъ, тѣмъ паче не должно упускать сего Хозяйкѣ средняго состоянїя; въ недостаткѣ оныхъ принуждено закупать ихъ заблаговременно въ городахъ въ зелейныхъ лавкахъ, и тѣмъ больше, что безъ нихъ не можно обойтися въ поварнѣ для приготовленїя разныхъ кушаньевъ, къ великой замѣнѣ иностранныхъ пряностей.

Маїоранъ перьвая душистая трава, которую должно срѣзавъ со стеблями, связать въ пучки и сушить; въ день употребленїя ея въ калбасы должно положить близъ печки, чтобъ гораздо высохла, и листки съ ней можно было мѣлко стереть. —— Неосторожно поступлено будетъ, естьли маїоранъ сушить расклавъ на горячей печи; жаръ изгонитъ

изъ

изъ него лучшую его пряную силу, такъ что оная мало въ калбасахъ будетъ дѣйствовать. Правда, что маїоранъ къ обтиранїю съ него листовъ долженъ быть очень сухъ; ибо хотя по срѣзанїи своемъ и дольно засушивается, но потомъ привѣшивается въ чуланѣ, или что лучше содержится запертъ въ сундучкѣ, а въ это время листы на немъ столько отволгнутъ, что обтирать ихъ будетъ не ловко: однако нужно лишъ въ тотъ день, когда калбасы дѣлать, маїоранъ развязавъ раскласть близъ печи, то и высохнетъ онъ довольно; упустивъ же сїю предосторожность, принуждено будетъ сушить его на горячей печи, и тѣмъ лишить лучшей его силы, тогда не льзя будетъ назвать его и полумаїораномъ.

Высушивъ маїоранъ съ предосторожностїю, обтереть его надъ пространнымъ судномъ руками; поелику стебелькамъ не должно быть въ калбасахъ, которые и никакой силы въ себѣ не содержатъ, то должно ихъ изъ листковъ выбрать: это удобнѣе произвесть протиранїемъ сквозь рѣшето, причемъ листы пройдутъ, а обломки стебельковъ въ рѣшетѣ останутся; оставшееся въ рѣшетѣ можно еще посушивъ протереть, и такъ изъ листковъ ничего утрачено не будетъ.

Тимїанъ вторая домашняя душистая трава, которую употребляютъ въ калбасы почти по столькужъ или не много мень-

меньше маіорану къ сообщенію онымъ пріятнаго вкуса; сушатъ его также, какъ маіоранъ, и также очищаютъ листки протираніемъ сквозь рѣшето.

Базиликъ третья душистая трава, которая обще съ маіораномъ и тминомъ содѣйствуетъ къ доброму вкусу калбасъ; и сими тремя ароматными травами при помянутыхъ трехъ иностранныхъ пряностяхъ довольствуются большею частью въ приправѣ калбасъ. Въ нѣкоторыхъ домахъ отъ правила сего отступаютъ, употребляя въ прибавокъ разныя другія иностранныя пряности, соединяя оныя либо съ помянутыми домашними травами, или часть оныхъ оставляя, какъ-то на примѣръ дѣлаютъ съ шалфеею и лукомъ.

Шалфею въ нѣкоторыхъ домахъ очень любятъ, и можетъ быть по діэтическимъ правиламъ помянутымъ домашнимъ травамъ предпочитаютъ; употребляютъ одни ея сушеные листки, но смотрѣвъ, чтобъ не переложить, ибо впрочемъ калбасы получаютъ въ себѣ горечь; оные по выше сказанному, оставляя маіоранъ, тиміанъ и базиликъ, одни употребляютъ, либо смѣшавъ съ оными; въ этомъ случаѣ вкусъ ея много прочія травы заглушаетъ, но шалфея въ калбасахъ не всякому по вкусу, хотя она пищу не портитъ.

Лукъ

Лукъ въ иныхъ домахъ въ калбасахъ очень любятъ; вкусъ его предъ всѣми приправами отличается, а потому многїе его въ калбасахъ не терпятъ, хотя и могутъ ѣсть въ другихъ кушаньяхъ, какъ то съ бараниною, рыбою, въ гусиномъ потрохѣ, и проч.

Коринку или *дробной изюмъ* нѣкоторыя въ начинку калбасную мѣшаютъ; однакожъ это не всѣмъ на вкусъ приходитъ, и большею частью считаютъ калбасу съ коринкою за излишнее умничанье, лишающее оную добраго вкуса, каковъ бываетъ отъ маїорану, тимїану или базилику.

Когда нѣкоторыя кладутъ крупной крошеной изюмъ, миндаль, корицу и прочее въ калбасы печеночныя, то все это идетъ напротивъ простоты приготовленїя. Хотя въ разсужденїи вкуса въ пищахъ критикѣ не должно давать полной свободы, и своего собственнаго вкуса правиломъ поставлять къ сужденїю о вкусѣ другихъ человѣковъ; но когда наблюдать простоту въ таковомъ домашнемъ кушаньѣ, какова есть калбаса, то хитрствованїе Французскаго повареннаго искусства должно совсѣмъ оставить, и можетъ быть уже очень въ разсужденїи калбасъ рѣшительно, когда сказать: что соль, перецъ, гвоздика, маїоранъ и тимїанъ, въ большей части домовъ средняго состоянїя составляютъ приправы, кото-

торыми въ дѣланіи калбасъ довольствуются, доставляя чрезъ то онымъ ихъ естественный и лучшій вкусъ.

Есть еще нѣкоторыя пряности, кои употребляютъ въ калбасы, къ жаренью и копченью назначенныя; это *тминъ* и *лимонная корка*.

Тминъ кладутъ цѣлкомъ, а не толкутъ; должно просѣять оной сквозь рѣшето, потому что въ немъ бываютъ иногда малые камушки, ибо гдѣ оный множественно сѣютъ, то молотятъ оной въ полѣ на голой землѣ; мѣлкой песокъ, также въ немъ случающійся, должно выдувать, чтобъ не попадался послѣ на зубы. Впрочемъ тмину кладутъ много въ жаримыя и коптимыя калбасы, потому что тминъ почти всѣ любятъ, и притомъ онъ очень здоровая и желудокъ укрѣпляющая пряность.

Мѣлко скрошенная лимонная корка доставляетъ жаримымъ калбасамъ пріятнѣйшій вкусъ, почему оную отрѣшать изъ нихъ не должно; но въ прочныхъ калбасахъ, которыя коптятъ, класть этой корки не должно, потому что она прочности ихъ мѣшаетъ.

Нѣкоторыя въ жаримыя калбасы кладутъ толченой *кишнецъ*, а другія *укропныя сѣмена*; въ этомъ случаѣ лимонная корка въ жаримыхъ калбасахъ составляетъ

етъ ненужную вещь, ибо лимонной вкусъ совсѣмъ заглушенъ будетъ.

Папушникъ и хлѣбъ, которыхъ мякишъ въ кровяныя и печеночныя калбасы идетъ, долженъ быть заблаговременно скрошенъ.

Въ предуготовленїе же къ дѣланїю калбасъ надлежитъ, чтобъ мякишъ бѣлаго и чернаго хлѣба, употребляемый въ кровяныя и печеночныя калбасы, заблаговременно былъ скрошенъ; лучше дѣлать это за день предъ чиненїемъ калбасъ, потому что въ самой этотъ день много другихъ хлопотъ: ибо рубленїе внутреннихъ для начинки, крошенїе мяса для другой, и прочее, требуютъ много времени и человѣческихъ рукъ, а особливо когда много свиней бито, и всѣ кишки оныхъ опредѣлены на калбасы.

Для калбасъ, къ господскому столу назначенныхъ, обыкновенно берутъ лучшїй бѣлый хлѣбъ Французскїй, или во избѣжанїе денежныхъ расходовъ изъ лучшей муки печеный домашнїй папушникъ. Въ калбасы для служителей печется хлѣбъ изъ такой муки, каковая удобно по обстоятельству мѣста; въ изобильныхъ мѣстахъ употребляется пшеничная, а въ другихъ ржаная. Пшеничная мука и въ урожайныхъ мѣстахъ служитъ къ сему расхожая, или средней руки; въ мѣстахъ средняго плодоносїя пекутъ къ сему булки изъ ситной муки; въ самыхъ же скуд-

ныхъ кладутъ въ калбасы рѣшетной хлѣбъ, или гречишную кашу.

Папушникъ должно изрѣзать въ малые сухарики; употребляютъ къ сему деревянную тарелку или доску, на которой хлѣбъ сперьва изрѣзываютъ тонкими ломтями, а потомъ въ сухарики; такимъ же образомъ поступаютъ и съ другимъ пшеничнымъ хлѣбомъ. Для служнихъ калбасъ крошенїе сухариковъ не должно быть таково дробно.

Не нужно крошить хлѣбъ въ самой тотъ день, когда калбасы дѣлать; можно сїе произвесть за долго въ способное время, но надлежитъ гораздо высушить, чтобъ не заплѣсневѣлъ и не испортился; потому что старые сухари какъ пшеничные, такъ и ржаные, ни мало калбасъ не портятъ. Въ начинку сухарики сїи не должно класть прямо сухїе, ибо углами своими могутъ отчасти калбасу прорывать, частью же въ варенїи разбукнуть, и тѣмъ довести калбасу треснуть. Это неудобство отвращается тѣмъ, что сухарики положивъ на ночвы, обливаютъ теплою водою, или отваромъ изъ котла, въ которомъ калбасы варятъ, чтобъ отмякли, что и безъ того дѣлаютъ и съ мягкими сухарями изъ свѣжаго хлѣба, такъ какъ мякишь хлѣбной для кровяныхъ калбасъ поливаютъ либо отваромъ, или мѣшаютъ съ кровью.

Не

Не должно, чтобъ при дѣланіи калбасъ былъ недостатокъ въ потребной къ тому збруѣ.

Въ домахъ, въ которыхъ калбасы дѣлаютъ ежегодно, и притомъ въ немаломъ количествѣ, должны быть въ запасѣ необходимо нужные къ тому приборы; ибо въ порядочномъ Хозяйствѣ снабжаютъ себя оными заблаговременно, дабы не дошло дѣло до выпрашиванія на ссуду. Но не довольно еще того, чтобъ сіи приборы составляли часть собственной нашей домашней утвари, потому что наличность оной не великую принесетъ намъ пользу, естьли оная будетъ въ неспособномъ состояніи ко употребленію; должно, чтобъ оная была въ хорошей годности, чтобъ дѣлу ни остановки, ни препятствія не произошло.

Не нужно здѣсь упоминать о добрыхъ острыхъ поваренныхъ ножахъ, потому что при разниманіи мяса и дѣланіи калбасъ много рѣзанья происходитъ, къ чему обыкновенные столовые ножи неспособны и не довольно крѣпки. Гдѣ разрубается много мяса и притомъ костистаго, къ калбасному же дѣлу много крошева потребно, то не должно быть недостатку въ способныхъ острыхъ толстообухихъ ножахъ и широкихъ топорахъ, каковые мясники употребляютъ; ибо малые обыкновенные дровосѣчные топоры, бывъ дѣлаемы неловко, въ дѣлѣ этомъ успѣху приносятъ

сятъ мало, и въ дѣйствіи мягкаго срубанія внутреннихъ и мяса для начинки не поспѣшны. Широкій мясничій топоръ прорубаетъ за одинъ разъ полосу вдвое, нежели обыкновенной топоръ, потому что оной дѣлается отчасти шире, частью же выше, и слѣдственно несравненно успѣшнѣе въ мѣлкомъ срубаніи мяса; также отъ удару топора разваливающуюся кучу мяса ловчѣе онымъ со сторонъ опять сгребать: это должно почасту повторять, пока начинка срублена будетъ по надлежащему. Сіе дѣйствіе также скорѣе производится широкимъ, нежели узкимъ обыкновеннымъ топоромъ; почему будетъ только потрата времени во многомъ запасаніи калбасъ при недостаткѣ хорошаго мясничьяго топора, когда употреблять къ сему топоры простые. Естьли начинки заготовляется мало, можно управится однимъ рубильнымъ ножемъ, имѣющимъ широкое и острое желѣзко, всаженное въ коротку рукоять; но когда мяса срубать много, ножъ таковый утомить можетъ, для того что за короткостію черенка держится только одною рукою; напротивъ мясничій топоръ не столько утомляетъ, ибо длинное его топорище можно держать обѣими руками.

Поелику внутреннія части убитыхъ скотовъ, также мясо для калбасъ дробно срубать должно, то будетъ крайне неспособно и неуспѣшно срубать оное на обы-

обыкновенныхъ столахъ и лавкахъ; должно имѣть къ сему особливыя толстыя колодки, на которыхъ начинка въ калбасы срубается.

Сіи колоды не должны быть изъ мягкаго лѣсу. Всякое мягкое дерево, каково еловое, сосновое, липовое, ольховое и тому подобное, не довольно противится острїю топора, который на немъ производитъ глубокїя язвины и сколки, да и мясо въ дерево вбиваетъ; таковое топору несопротивляющееся дерево крошенїе начинки затрудняетъ и замедляетъ, почему для рубильныхъ колодъ надлежитъ избирать дерево твердое.

Дубовое дерево всего къ сему способнѣе, ибо не токмо имѣетъ въ себѣ требуемую твердость, но и ростетъ довольно толсто, такъ что желаемой ширины колоду можно отпилить отъ нижняго отруба сего дерева.

Должно избирать таковыя колоды сколько возможно шире, отчасти для того, что накладывается на нихъ много мяса, частью же чтобъ могли нѣсколько человѣкъ вдругъ производить рубленїе къ поспѣшности дѣйствїя, чего на непространной колодѣ сдѣлать не можно.

Лучше же таковой колодѣ быть длинной, нежели короткой, для того что таковая во время рубленїя меньше шатается и прочнѣе; ибо не взирая на то, что колода таковая мало язвинъ отъ топо-

ра пріемлетъ и выщепляется, однакожъ со временемъ выдерживается, такъ что по срединѣ великое углубленіе получаетъ; въ таковомъ случаѣ должно съ нее выщербившееся снять пилою, чего не можно будетъ сдѣлать, естьли колода съ начала взята будетъ коротка.

Служитъ къ великому облегченію рубящихъ, естьли колода поддѣлана будетъ на четырехъ ножкахъ, подобно скамейкѣ, чтобъ стояла довольно высоко; въ противномъ случаѣ рубящіе принуждены будутъ нагибаться, отъ чего вскорѣ утомляются и наскучатъ.

Чтобы колодою этою ловчѣе управлять и носить, должно снабдить оную рукоятьми; должно оныхъ быть по двѣ съ каждой стороны, прямо другъ противъ друга, и могутъ онѣ состоять изъ короткихъ отрубковъ толстой палки, для сего навернуть большимъ буравомъ по бокамъ колоды глубокія дыры, а въ оныя вбить завостренные тѣ отрубки.

Опрятность требуетъ, чтобъ колода къ употребленію была начисто вымыта; на сей конецъ поверьхность ея надлежитъ усыпать солью, спрыснуть немного водою, чтобъ соль только распустилась: эта распустившаяся соль выѣстъ всю нечистоту, а тогда можно смыть водою, такъ что въ начинку не попадетъ никакой нечистоты; по употребленіи колоды опять оная вычищается

шаковымъ же образомъ посредствомъ соли, чтобы изъ начинки, на ней рубленной, не осталось и не присохло на ней ничего.

Далѣе потребно къ дѣланію калбасъ нѣсколько такъ называемыхъ *поваренныхъ досокъ*, чтобъ класть и рѣзать на нихъ разное мясо; доски таковыя не должны быть ни коротки, ни узки, чтобъ вдругъ на нихъ можно было много положить и рѣзать, частью же и относить для спрятанія. Сіи доски могутъ быть сосновыя и еловыя, потому что на нихъ не рубятъ, а только рѣжутъ; на одномъ концѣ дѣлается у нихъ скважина или высокой заираекъ, чтобъ по употребленіи можно было ихъ вѣшать на гвоздь въ стѣну вбитый. Таковой домовой приборъ долженъ имѣть собственное назначенное мѣсто, гдѣ бы оный и въ потьмахъ сыскать можно было; таковый порядокъ въ сохраненіи приборовъ служитъ къ ихъ бережи. Бросаніе же, куда ни попалось, составляетъ безпорядокъ, наносящій всякой збруѣ вредъ, также потрату времени, когда оную по всѣмъ угламъ искать принуждено будетъ.

Еще нужны, равно какъ для всякаго домашняго дѣла, такъ и для калбаснаго, *деревянныя ведра и ночвы*; однѣ изъ перьвыхъ къ вымачиванію водою кишокъ, а другія внутреннихъ частей и мяса, и къ отношенію оныхъ въ то мѣсто, гдѣ рубить и калбасы начинивать; ночвы же къ мѣшанію на нихъ начинки калбасной

съ ея приправами, начиниванію съ нихъ калбасъ, начиненыя калбасы къ положенію на нихъ и отнесенію до котка.

Порядокъ и выгода требуютъ, чтобъ въ домѣ посуда таковая была различной величины. Очень плачевно видѣть, когда домъ мало снабженъ оною, а и еще печальнѣе, естьли совсѣмъ оной нѣтъ въ домѣ, хотя запасъ этотъ не многаго стоитъ, и когда единожды будетъ купленъ и содержанъ въ присмотрѣ, то весьма на долго онаго становится. Можно ли ту Хозяйку назвать порядочною, которая опредѣляетъ мяснику малое дѣло своихъ водоносныхъ ведръ для смѣшиванія въ нихъ кровяной и печеночной начинки, и къ начиниванію оной изъ тѣхъ же ведръ? Не гадко ли, когда въ таковыхъ окровавленныхъ ведрахъ Хозяйкѣ своей подражающія служанки понесутъ по улицѣ воду на поварню, и таковую неопрятность выкажутъ на всенародное позорище?

Напослѣдокъ къ числу приготовленія къ калбасному дѣлу надлежитъ *солома*, на которую калбасы выкладываются изъ котла.

Свареныя калбасы, хотя бы оныхъ и не коптить, не можно и не должно въ перьвые дни по изготовленіи истратить, но сохранять на нѣсколько времени. Сіе не можетъ быть, когда изъ котла вынутыя калбасы покладены будутъ въ посудину, въ которой стекающая влага внизъ

кал-

калбасъ соберется; какъ отъ сего, такъ и когда калбасы, вынутыя изъ котла, одна на другую складены будутъ, вскорѣ онѣ прокиснутъ и заплѣсневѣютъ. Во избѣжанїе сего должно калбасы вынимая изъ котла класть на таковую подстилку, гдѣ бы онѣ стекать и, лежавъ между собою пространно, вскорѣ остынуть могли.

Сего лучше всего достигнуть подстилкою, которая изъ *ржаной соломы* состоять должна; къ сему намѣренїю должно оную перетресть, чтобъ короткїя и изломаныя соломины выпали. Далѣе надлежитъ солому перебрать по горстямъ, отрѣзомъ объ полъ стресть равно, и потомъ обрубить таковою мѣрою, чтобъ можно было оной настилать на ночвы толстоватымъ слоемъ въ подстилку подъ калбасы; на эту солому укладывать калбасу близъ калбасы: стекающая влага калбаснаго отвару вбирается въ густо настланную солому, и на калбасахъ не остается; относятся калбасы на сихъ ночвахъ въ погребъ или чуланъ, гдѣ оставляются до того времени, пока перебраны на расходъ, или въ дымъ вывѣшены будутъ. Но здѣсь предполагается, чтобъ соломенная подстилка подъ калбасами была совершенно суха, чиста и отъ всякихъ посторонныхъ частицъ освобождена; потому что какъ положенный на нечистую солому овощъ заимствуетъ непрїятный постороннїй вкусъ, такъ проис-

ходитъ это же и съ калбасами, которыя горячія изъ котла на солому выкладываются, а чрезъ то въ тонкія и вареніемъ разслабленныя кишки посторонній вкусъ въ калбасы изъ нечистой соломы втягивается.

Различные роды калбасъ.

Поелику калбасы почти во всѣхъ домахъ составляютъ столько любимое кушанье, то не удовольствовались имѣть оныя одного рода; изобрѣтено и введено оныхъ нѣсколько, хотя и не всѣ оныя въ одномъ домѣ заготовляютъ.

Кровяная калбаса имѣетъ названіе свое отъ крови убиваемыхъ свиней, которая подмѣшивается въ начинку калбасъ и съ оною сваривается по начиненіи; называютъ оную и *потовою калбасою*, которое названіе заимствовано отъ звѣролововъ, кои кровь дикихъ звѣрей потомъ называютъ. Во многихъ же мѣстахъ называютъ ее *красная калбаса*, потому что начинка отъ подмѣси крови имѣетъ красный цвѣтъ; употребляютъ сію калбасу отчасти свѣжую въ жаренье, частью въ копченье.

Мясная калбаса считается хотя къ кровянымъ калбасамъ, но отличается отъ послѣднихъ тѣмъ, что въ начинку ея идетъ не мягко срубленое, но кусками скрошеное одно мясо безъ подбавки хлѣба; почему состоитъ она въ лучшемъ уваженіи, нежели предшедшая, и упо-

упо-тре-

требляется также либо свѣжая, или копченая.

Печеночная калбаса въ нѣкоторыхъ домахъ называется *бѣлая калбаса*, потому что внутреннимъ своимъ цвѣтомъ красной или кровяной калбасѣ содержитъ противоположенїе. Названїе печеночная уже означаетъ причину сего имени; употребляютъ калбасы сїи большею частью свѣжїя. Но гдѣ охотники до копченыхъ калбасъ, тамъ вѣшаютъ въ дымъ и печеночныя; въ иныхъ же домахъ, гдѣ трудиться много не любятъ, копченыхъ калбасъ не дѣлаютъ, а однѣ только кровяныя. Въ этомъ случаѣ хотя печенку и рубятъ или стираютъ, но смѣшиваютъ съ кровью, а не одну употребляютъ.

Жаримая калбаса приготовляется изъ свинаго мяса и сала съ приправою пряностей; вкуснѣе бываетъ она безъ подмѣси въ нее говядины. Калбасъ сихъ не коптятъ, но жарятъ свѣжїя, что производятъ либо на сковородѣ, или что лучше на рашпарѣ надъ углями; временемъ подаютъ ихъ на столъ и вареныя, а особливо дѣлаютъ то съ крошеною дробнаго рода рѣпою, и кладутъ либо сверьхъ рѣпы, или окруживъ оную по краямъ блюда; кушанье это находятъ очень вкуснымъ. Нѣкоторые для охотниковъ калбасы сїи и коптятъ; издерживаютъ сїи калбасы скоро, потому что ихъ жареныя

ныя на рашпарѣ ѣдятъ со всякими подправами.

Прочная калбаса, у Нѣмцовъ *кнакъ вурстъ*, то есть ломкая называемая, значитъ совершенно прочную, которая посредствомъ копченія до того доводится, что въ добромъ присмотрѣ можетъ годна быть ко употребленію чрезъ все лѣто; начинка въ нее одна что и въ жаримую калбасу.

Толстая калбаса, называющаяся у Нѣмцовъ *шлакъ вурстъ*, по заимствованію отъ нижнихъ Саксонцовъ, кои заднюю кишку называютъ шлакдармъ. Сія кишка бываетъ у животныхъ самая просторная, и калбаса изъ ней прочнѣйшая, почему и больше уважается изъ всѣхъ копченыхъ калбасъ. Мясо въ обыкновенныхъ прочныхъ калбасахъ со временемъ высыхаетъ отъ того, что кишки для оныхъ употребляются тонки и не таковы толсты; напротивъ мясо въ толстыхъ калбасахъ высыхаетъ не столько, но удерживается больше сочно и мягко; также цѣлая толстая калбаса величиною своею, толщиною и длиною на столѣ лучшій видъ, даже хотя бы кружками нарѣзана была къ гарнированію какого нибудь блюда съ подправою, или какого нибудь мяснаго. Дѣлаютъ сіи калбасы въ Нижней Саксоніи (гдѣ называютъ ихъ просто *шлакъ*) и Вестфаліи, и разсылаютъ во всѣ мѣста.

Всѣ

Всѣ выше помянутыхъ родовъ калбасы готовятъ въ деревенскихъ дворянскихъ домахъ, но есть еще и другихъ родовъ калбасы, запасаемыя въ нѣкоторыхъ домахъ, какъ то: *мозговыя калбасы, Французскія калбасы, сосиски, калбасы изъ телячьихъ кишокъ, калбасы съ телятиною,* и прочее. Чтобы собрать въ этой главѣ полное наставленіе къ дѣланію калбасъ, приложено здѣсь будетъ описаніе оныхъ, хотя въ начинку ихъ идетъ и не одно свиное мясо, но всякое съ разными приправами.

Объясненіе нѣкоторыхъ словъ, встрѣчающихся въ наставленіи къ дѣланію калбасъ.

Въ каждомъ наставленіи читатель вѣдать долженъ, что значатъ незнакомыя ему или не всеобще извѣстныя слова. Въ наставленіи къ калбасному дѣлу встрѣчаются нѣкоторыя слова, которыя прежде объяснить должно.

Въ предложенномъ наставленіи положимъ мы въ основаніе свинью, на сало откормленную, или такъ называемую *сальную свинью,* потому что при убоѣ оной больше всего и обыкновеннѣе дѣлаютъ калбасы.

Когда мясникъ убитую свинью, привѣсивъ за заднія ноги вверьхъ, выпотрошитъ, или разрѣзавъ ей вдоль ножемъ брюхо, по срединѣ вынетъ внутреннія, тогда разнимаетъ ее на два *полтя,* а именно,

но, разрубаетъ оную вдоль по обѣимъ сторонамъ хребетной кости. Сїю хребетную кость или *спинку* должно отъ половъ шей отдѣлить, потому что оная съ ними въ копченье не идетъ, да и спинка въ разсужденїи костей своихъ въ ветчинѣ прочна быть не можетъ; на поверьхности спинки находящееся сало почти все до хвоста срѣзывается: эта срѣзанная полоса сала употребляется въ начинку калбасъ, и называется у насъ (Нѣмцовъ) по деревенски *риггенбенгель*, что значитъ спинная полоса, и что по Россїйски можно назвать *ремневое сало*; каковое названїе и удержимъ мы здѣсь къ разумѣнїю того, когда объ немъ упоминаемо будетъ къ употребленїю въ калбасы.

Кромѣ главнаго размѣру вдоль брюха, нужнаго къ вынутїю внутреннихъ, производитъ мясникъ еще надрѣзы по бокамъ, и посредствомъ оныхъ снимаетъ съ брюха узкїя полоски, кои у свиней, на сало откормленныхъ, состоятъ изъ одного чистаго сала; сїи полоски называются *черевное сало*, равномѣрно въ начинку калбасъ употребляемое.

Около шеи, гдѣ свинья бываетъ заколона къ собранїю всей крови и отъ того умираетъ, вырѣзывается въ Хозяйствѣ часть, называемая *зарѣзъ*, или *шейное жареное*, потому что часть сїя, естьли не употребится въ начинку калбасъ, обращается на

жаренье; но гдѣ дѣлаютъ много и притомъ хорошихъ калбасъ, тамъ и сїю зарѣзанную часть въ калбасы, яко большею частью изъ сала состоящую, употребляютъ.

Дробное или *щипаное сало* называются тѣ кусочки сала, которые всюду со свиной туши обрѣзываются и обираются, дабы калбасамъ не было недостатка въ доброй и достаточной главной приправѣ. Въ разсужденїи сего спинку по срѣзанїи съ нее ремневаго сала еще берутъ въ руки, и оставшееся сало маленькими кусочками обрѣзываютъ, какъ бы ощипывая, а потому и называется оное щипанымъ саломъ: ибо остающееся на спинкахъ сало излишне, чтобъ употреблять оное въ варенье, и спинное мясо бываетъ тѣмъ вкуснѣе, когда на немъ меньше жиру останется; также внутри съ боковъ срѣзываютъ мѣстами маленькїе кусочки сала, обираютъ же оное и съ частей, въ варенье назначенныхъ. Сало это снимаютъ не чисто, но захватывая малыя частицы находящагося подъ нимъ мяса, потому что не одно чистое сало, но и съ мясомъ въ калбасы употребляется, а особливо въ жаримыя; обираютъ же и то сало, которое по срѣзанїи такъ называемаго *здору* на кишкахъ остается; и сїе-то послѣднее въ особливости называется *щипанымъ саломъ* отъ обиранїя онаго руками, и кажется, что оное сообщило на-

названіе всему собираемому дробному салу со всей свиной туши.

Кишки кормныхъ на сало свиней бываютъ снаружи одернуты саломъ, на подобіе сборами сложенныхъ брыжей, каковы предки наши на шеѣ нашивали; по сему въ Нѣмецкой землѣ здоръ или брыжейку называютъ *крагенъ*, что тоже значитъ брыжи. Здорное сало также въ калбасы употребляютъ, естьли только не перетапливаютъ онаго отчасти или совсѣмъ на жидкое сало, какъ-то въ нѣкоторыхъ домахъ дѣлаютъ.

Предварительное вареніе тѣхъ частей отъ свиньи, кои идутъ въ начинку кровяныхъ и печеночныхъ калбасъ.

Есть нѣкоторыя части въ свиньѣ, которымъ нужно вареніе, предшествующее употребленію оныхъ въ начинку, ибо оныя въ сыромъ состояніи по начиненіи въ кишкахъ свариться уже не могутъ; для того что къ тому потребенъ сильнѣйшій степень жару, нежели кишки выдержать могутъ, а чтобъ оныя не треснули, потребенъ малой огонь, на которомъ бы онѣ не слишкомъ кипѣли. И такъ, чтобъ въ калбасахъ не было сырого мяса, предшествующее вареніе тѣхъ частей въ начинку калбасную необходимо нужно.

Изъ внутреннихъ свиньи идутъ въ калбасу *печень*, *легкое*, *сердце* и *почки*; селезенку употреблять не льзя, оную бросаютъ

сающъ кошкамъ и собакамъ, естьли оныя ѣсть ее станутъ. Собакамъ и кошкамъ должно быть очень голоднымъ, чтобъ стали онѣ ѣсть сїю селезенку, потому что не могутъ разорвать зубами, и обыкновенно, по неваримости въ желудкѣ, опять извергаютъ; почему любящїя сихъ домовыхъ тварей, велятъ свиныя селезенки закапывать въ землю, чтобъ изверженїемъ обратнымъ тѣ животныя не пакостили дому.

По наружности печенки и легкаго почасту усмотрѣть не можно, что оныя внутри не здоровы, имѣютъ желваки гноемъ наполненныя; почему сїи внутреннїя части не должно не осмотрѣвъ брать и варить въ котлѣ съ прочими подмѣсями. Мясникъ убивъ свинью, долженъ легкое и печень пополамъ разрѣзавъ, всѣ желвачки и нечисть отнять. Это разумѣется въ такомъ случаѣ, когда желвачковъ или угрей сихъ (какъ оные называютъ) бываетъ не много крупныхъ; естьли же будетъ много угрей малыхъ, принуждено тогда вырѣзывать по четвертой и третьей долѣ сихъ внутреннихъ. Впрочемъ зараженныя мѣста прочимъ здоровымъ ни мало не вредятъ, когда отъ нихъ будутъ вырѣзаны; въ разсужденїи чего оныя безсомнѣнно можно употреблять въ начинку калбасную. Наблюденїю сего въ калбасахъ, у городскихъ мясниковъ покупаемыхъ, вѣрить не можно.

При семъ напоминаю, что горло при оныхъ частяхъ оставляется и вмѣстѣ съ ними варится; но какъ оное состоитъ только изъ хрящу, въ начинку онаго не рубятъ, а обобравъ мясо и жиръ для начинки бросаютъ.

Языкъ, *черевные* и *спинные срѣзки* и *зарѣзную часть*, сколько изъ послѣдней въ кровяныя и печеночныя калбасы отдѣляется, также варятъ, а въ котелъ, въ которомъ все это варится, бросаютъ соли.

Очень удобно употреблять къ варенію, какъ сихъ помянутыхъ подмѣсей, такъ и самыхъ калбасъ, котелъ въ горну вмазанной. Естьли производится это въ таковомъ горновомъ котлѣ, можно удобнѣе по глазомѣру смотрѣвъ на калбасы огонь учреждать, и содержать оный въ таковой мѣрѣ, чтобъ калбасы отъ излишняго жару не перелопались.

Когда въ большихъ домоводствахъ вдругъ со свиньями убиваютъ вола одного или нѣсколькихъ, то въ калбасы служнія можно употреблять и говяжьи внутренния; сколько оныхъ употребить намѣрено, должно также прежде сварить, а потомъ срубивъ съ прочими подмѣсьми свиныхъ частей употреблять въ начинку калбасъ. Въ калбасы для стола господскаго говяжьихъ внутреннихъ не кладутъ, не потому, чтобъ отъ сего калбасы были меньше прочны, но за тѣмъ, что отъ под-

подмѣси говяжьихъ внутреннихъ бываютъ онѣ вкусомъ несравненно хуже.

Довольнѣйшее приготовленіе свареныхъ подмѣсей въ дѣланіе калбасъ.

Когда всѣ вышепомянутыя подмѣси будутъ сварены, и притомъ твердыя части, на примѣръ сердце, больше прочихъ, должно ихъ изъ котла вынувъ, положить на ночвы, или въ ведра, дать остынуть.

Все идущее въ калбасы для стола господскаго должно тщательно очистить и негодное обобрать.

Такъ на примѣръ изъ сердца вырѣзывается и бросается все хрящеватое и жилеватое; изъ языка также, а сверьхъ того сдирается съ него кожа. Равнымъ образомъ со всѣхъ другихъ внутреннихъ частей вырѣзывается и бросается все жесткое и жиловатое, чтобы въ калбасѣ отнюдъ ничего не было жесткаго и твердаго, естьли хотѣть, чтобъ калбаса была хороша. Въ разсужденіи калбасъ для служителей таковой точности не наблюдается, однакожъ хрящей въ нихъ класть не должно.

Пріуготовленіе мясной калбасы.

Мясная калбаса ничего въ начинку свою кромѣ мяса и крови не получаетъ, такъ какъ и обыкновенная кровяная калбаса не состоитъ изъ одного мяса, но съ прибавкою бѣлаго хлѣба.

Когда свинья будетъ зарѣзана, кровь ее собираютъ; къ сему потребно два чело-

вѣка, изъ которыхъ одинъ подставивъ подъ горло большое глубокое блюдо, кровь собираетъ и сливаетъ оную въ большой приготовленной горшокъ; другой же человѣкъ сїю въ горшокъ слитую кровь сильно и проворно мѣшая, ссѣданїю оной препятствуетъ, чтобы удержать оную въ жидкости; также отъ скораго вертенїя горячей крови кровяныя части спекаются въ комки, кои тотчасъ вынимать и выбрасывать должно, чтобъ въ горшкѣ ничего не оставалось кромѣ жидкой крови.

Всякой разъ сколько изъ собранной таковымъ образомъ и сберегаемой крови будетъ въ начинку калбасную употребляемо, должно оную пропускать сквозь сито, чтобъ не попалось крупинокъ скипѣвшейся крови, которая калбасу дѣлаетъ непрїятною. Сего не должно упускать и въ разсужденїи калбасъ служнихъ; потому что и простолюдины еще больше, нежели господа, кровяными жилками гнушаются, и калбасъ таковыхъ, гдѣ оныя попадутся, не ѣдятъ. Самому мнѣ удалось видѣть, что крестьяне, находившїеся на згонѣ, и которыхъ кормили въ господскомъ домѣ, кровяныя калбасы тайкомъ пряшали, и послѣ выбрасывали на улицѣ, нашедъ въ нихъ только комки скипѣвшейся крови. Чаятельно кровь эта при собранїи не была верчена, или во время чиненїя калбасъ не была процѣжена, или для умноженїя начинки подбавлено бы-

было комковъ, оставшихся въ ситѣ при цѣженіи въ калбасы для стола господскаго. *Чего себѣ не хочешь, другимъ того не твори.*

Въ мясную же калбасу изъ помянутыхъ свареныхъ подмѣсей крошатъ: *сердце, почки, языкъ, половину черевнаго сала, пророслое мясо изъ зарѣзанной части*, естьли оная въ калбасы опредѣлена. Пророслымъ называется то мясо, которое слоями перемѣшено изъ жиру и мяса; все оное должно скрошить въ небольшіе жеребейки. Красивость въ мясной калбасѣ составляетъ, когда обрѣзавъ кругомъ тонкій край печенки и легкаго, изрѣзать продолговатыми полосками, а потомъ смѣшать съ помянутыми жеребейками.

Очень хорошо, естьли можно такъ распорядить, чтобъ мягко стертую свиную печенку, также очень мѣлко срубленное легкое свиное, класть въ подмѣсь этой калбасы. Сіе послужитъ къ лучшей связи крови съ мясомъ, въ жеребейки скрошеннымъ, и учинитъ, что калбаса не будетъ такова крупчата, какъ обыкновенно.

Крови же, которая должна быть одна свиная, вылить сквозь сито на скрошенное мясо столько, чтобъ калбаса внутри казалась больше красновата, нежели бѣла.

Съ кровью смѣшанное мясо должно еще приправить пряностьми; къ сему употребляются *соль*, *перецъ*, *Англинская пряность*, *гвоздика*, *маіоранъ*, *тиміанъ*, а естьли угодно и *базиликъ*. Въ разсужденіи размѣру всѣхъ сихъ пряностей должно то наблюдать, о чемъ въ началѣ сказано.

Послѣ сего начинка въ мясную калбасу готова, и можно оную накладывать въ кишки.

Къ мяснымъ и кровянымъ калбасамъ употребляются самыя большія кишки, а тонкія для жаримыхъ, копченыхъ и печеночныхъ калбасъ.

По начиненіи мясныхъ калбасъ складываются онѣ рядомъ на ночвахъ, и относятся къ варенію въ котелъ; какъ же сіи и другія калбасы варить должно, о томъ впереди въ особливомъ отдѣленіи сказано будетъ, въ описаніи о вареніи калбасъ вообще.

Впрочемъ описанная теперь мясная калбаса изъ варимыхъ калбасъ въ Нижней Саксоніи состоитъ въ отмѣнномъ уваженіи; оная можетъ быть таковою и у насъ, естьли ни мало не отступить отъ предложеннаго здѣсь предписанія.

Я не могу сказать, естьли другіе способы приготовленія сихъ мясныхъ калбасъ, потому что я во всѣхъ извѣстныхъ поваренныхъ книгахъ не нашелъ тому описанія, почему и не могу предложить дру-

других способовъ какъ оныхъ, такъ печеночныхъ и настоящихъ кровяныхъ калбасъ.

Приготовленїе настоящей кровяной калбасы.

Въ *кровяную калбасу* идетъ та же начинка, что и въ вышеописанную мясную, кромѣ того, что подбавляютъ въ нее мякишу бѣлаго хлѣба, котораго въ мясной калбасѣ быть не должно, естьли хотѣть, чтобъ оная удержала свое названїе.

Естьли не дѣлаютъ мясныхъ калбасъ, то всѣ помянутыя для нихъ подмѣси употребляются въ начинку для кровяной калбасы кромѣ еще надлежащей части въ оную; подмѣси сїи равно, какъ для мясной калбасы, крошатъ, а не рубятъ.

Мякишъ бѣлаго хлѣба, который мѣшаютъ съ мясомъ и саломъ, въ жеребейки изрѣзаннымъ, должно смочить отваромъ изъ котла, въ которомъ варилось подмѣси въ начинку, или варены были другїя калбасы; когда хлѣбъ розмякнетъ, процѣживается сквозь сито свиной крови, и вся начинка на ночвахъ перемѣшивается.

Пряности употребляются въ нее тѣ же, что и въ мясную калбасу, и вся начинка по предписанному начинивается въ толстыя кишки.

Со всѣми калбасами, въ начинкѣ коихъ есть хлѣбъ, должно имѣть предосторожность, чтобъ не набивать ихъ туго; потому что хлѣбъ во время варенїя кал-

басъ разбукаетъ, отъ чего калбаса, туго начиненная, можетъ лопнуть.

Кровяныя калбасы для служителей дѣлаютъ таковымъ же образомъ: крошатъ для оныхъ мясо со свиной спинки съ частью сала здорнаго въ малые жеребейки. Естьли бита рогатая скотина, можно подбавить сюда же *сердце* и *почки*; употребляютъ же въ служнія калбасы и *говяжью кровь*.

Кромѣ помянутыхъ большихъ кишокъ, начиниваемыхъ сею начинкою, можно оною набивать *пузыри свиные и говяжьи*, также *холстинные мѣшечки*. Нѣкоторые набиваютъ этой начинкою кровяныхъ калбасъ *подержаные горшки*, тоже и начинкою печеночныхъ калбасъ, и завязавъ горшки полотномъ, опускаютъ вариться въ котелъ; варятъ же сію начинку въ горшкахъ не въ калбасномъ отварѣ, ибо оной ѣдятъ, и для того вареніемъ горшковъ сихъ выжидаютъ, пока калбасной отваръ изъ котла вычерпанъ будетъ; тогда подставивъ горшки въ котелъ, наливаютъ водою столько, чтобъ оные покрылись, и увариваютъ потомъ, чтобъ начинка въ нихъ поспѣла. Начинку изъ сихъ горшковъ прежде всего начинаютъ тратить; кладутъ оной на блюдо или тарелку, и ставятъ на столъ холодную, къ какой нибудь поправѣ изъ огородныхъ растѣній; поджариваютъ же оную и на сковородѣ съ прибавкою сала, и подаютъ го-

горячую. Подаютъ же сїю начинку, равно какъ и начиниваемую въ мѣшечки, пузыри и желудки свиные, въ нѣкоторыхъ мѣстахъ за обѣдомъ и ужиномъ служителямъ въ прикуску для намазыванїя на хлѣбъ вмѣсто масла коровьяго и сыру.

Впрочемъ еще вѣдать должно, что въ калбасы для служителей больше кладется мякиша хлѣбнаго, нежели въ калбасы для стола господскаго; это служитъ выгодою къ заготовленїю множайшаго числа калбасъ для служителей: однакожъ не слишкомъ должно преступать въ этомъ мѣру, чтобъ въ калбасахъ не вышелъ только одинъ бѣлой или черной хлѣбъ, кровью замаранной. Въ мѣстахъ изобильныхъ должно въ особливости умѣть наблюдать это различїе, ибо въ таковыхъ мѣстахъ служители больше бываютъ приморчивы, и смотрятъ того, довольно ли положено въ калбасы сала, которое бѣлизною своею очень отличается отъ красной кровяныхъ калбасъ начинки.

Изъ приправъ служнихъ калбасъ гвоздика отмѣняется, кладутся въ нихъ *перецъ*, *Англинская пряность*, *тимїанъ*, *маїоранъ* и *соль*.

Сказанное прежде о калбасахъ, начиняемыхъ съ примѣсью хлѣба, что оныя не туго набивать должно, еще больше наблюдать должно въ разсужденїи калбасъ служнихъ, ибо въ нихъ хлѣба подбавляется гораздо больше.

Что же въ начинкѣ калбасъ служнихъ не упомянуто о черевномъ салѣ, это потому, что оное идетъ только въ калбасы къ столу господскому, а въ сїю только ремневое сало, потому что сало черевное нѣжнѣе вкусомъ ремневаго; не кладутъ же въ начинку калбасъ къ столу господскому и здорнаго сала, ибо оное не токмо, что не таково вкусно, но калбасы отъ него не столько бываютъ прочны. Это больше жиръ, нежели сало.

Какъ при описанїи мясной калбасы сказано было, что нѣтъ кромѣ одного способу прїуготовленїя сего уважаемаго домашняго кушанья, то предложимъ здѣсь *хотя о настоящей кровяной калбасѣ* другаго приготовленїя, какъ то обычайно у поваровъ, и притомъ такъ простымъ образомъ, что заслуживаетъ это подражанїя.

Взять пророслаго сала изъ подчеревка недавно убитой свиньи, сварить оное и остудить; ободравъ съ сала кожу, скрошить оное въ дробные жеребейки и положить въ посудину; потомъ въ пристойной мѣрѣ взявъ папушника, нѣсколько въ молокѣ размоченнаго, протереть сквозь сито, поджарить въ маслѣ коровьемъ съ малою долею толченаго кишнецу и мѣлко скрошенаго луку, подбавить къ тому соли, и иныхъ пряностей, какихъ угодно, смѣшать все вышеписанное со свѣжею свиною кровью, и начинять въ ки-

кишки не очень толстыя; приставить отварЪ, вЪ которомЪ варилось сало, на огонь, присоливЪ оный, вари вЪ немЪ калбасы, что бы два раза вскипѢло, потомЪ выложивЪ на солому, дай отечь и остыть. Повара называютЪ таковыя кровяныя калбасы *буддингЪ наурЪ*, т. е. буддингЪ черной, вЪ различенiе отЪ буддинга бѢлаго, или калбасы, начиняемой жаренымЪ каплуномЪ, индѢйкою или телятиною, потому что вЪ калбасы послѢдняго рода крови не кладутЪ, и для того имѢютЪ онѢ цвѢтЪ бѢлой.

Приготовленiе печеночной калбасы.

ВЪ *печеночную калбасу* берутЪ прежде свареныя примѢси свиной *печенки* и *легкаго здорЪ*, которой также сварить должно, и часть прежде свареннаго *черевнаго сала*, изЪ которыхЪ часть берется вЪ мясныя и кровяныя калбасы.

Свареную и остывшую *печенку* должно стереть мягко на теркѢ, что во время стиранiя открошится отЪ ней крупными кусочками, должно со тщанiемЪ выбрать; для того что таковые твердые кусочки кЪ мягкому, каковому во всей печеночной калбасѢ господствовать должно, совсѢмЪ нейдутЪ.

Легкое скрошить вЪ кусочки, а потомЪ на колодкѢ изрубить такЪ мѢлко, чтобЪ никакихЪ жилочекЪ не осталось, но все было бы мягко.

ЗдорЪ

Здоръ также разрѣзать въ малыя частточки, и какъ легкое очень мѣлко изрубить. Естьли на колодку не много выложено легкаго, можно здоръ разрѣзанной положить подъ легкое и вмѣстѣ срубить.

Когда не дѣлать при семъ особливой могзовой калбасы, берутъ и *свиной мозгъ* въ начинку печеночной калбасы. Само по себѣ разумѣется, что мозгу, равно какъ нѣкоторыхъ другихъ подмѣсей, варить не нужно; оный естественно бываетъ столько мягкъ, что больше уже быть не можно; сдирается съ него одна только перепонка, которою мозгъ въ головѣ покрытъ бываетъ: однакожъ должно знать, что сколько мозгъ придаетъ печеночной калбасѣ вкусу, столько дѣлаетъ оную непрочною. Замѣчается это для того, чтобъ не класть мозгу въ тѣ калбасы, кои посредствомъ копченія намѣрено учинить нѣсколько прочнѣе свѣжихъ печеночныхъ калбасъ.

Съ *черевнаго сала*, какъ уже прежде сказано, кожу должно содрать, чтобъ оной въ калбасы не попало; сало это не дробно изрублять на колодкѣ, но только скрошивъ жеребейками класть въ начинку, подобно какъ папушникъ.

Естьли опредѣлена въ калбасу сію *зарѣзанная часть*, оная также крошится въ мѣлкіе кусочки по содраніи съ ней кожи.

Па-

Папушникъ прежде смѣшиванія съ прочими подмѣсями должно смочить тепловатымъ отваромъ изъ котла, въ которомъ калбасы варены; это должно сдѣлать тѣмъ заранѣе, чѣмъ суше крошеной папушникъ, чтобы оный имѣлъ время размякнуть и отечь.

Въ разсужденіи мѣры папушника, сколько должно онаго въ калбасу класть, научитъ опытность не столько класть, чтобы вкусъ печенки заглушило. Безъ папушника печеночная калбаса вкусъ имѣетъ очень слабой или прѣсной; къ отвращенію сего потребенъ папушникъ: однакожъ естьли и папушника много положить, настоящій вкусъ будетъ потерянъ, естьли во вкусѣ калбасы слышенъ больше вкусъ папушника, нежели печенки, значитъ либо недостатокъ опытности, или скупость, т. е. что сберегая другія мясныя подмѣси, искано замѣнить то излишнею мѣрою папушника.

Смѣшивая всѣ подмѣси на лоткѣ или ночвахъ, можно подлить *тепловатаго отвару* изъ калбаснаго котла, чтобъ начинку ловчѣе было въ кишки начинивать, и чтобъ была оная не туга; для того что когда начинка будетъ туга, и принуждено будетъ оную усиліемъ въ кишки просовывать, должны оныя отъ того лопаться. Но положимъ, что онѣ выдержатъ сильное давленіе при начиниваніи, но отъ тугой начинки могутъ треснуть во время

мя варенія, для того что и безъ сего печеночныя калбасы чинятъ въ кишки тонкія. Впрочемъ во время начиниванія накалываютъ калбасу булавкою въ начиненномъ мѣстѣ, чтобъ сжатый начинкою воздухъ выходилъ, и не довелъ бы кишку къ лопнутію.

Въ *приправу начинки печеночныхъ калбасъ* берутъ *соль, перецъ простой* и *Ямайской, гвоздику, маіоранъ, тиміанъ* и *базиликъ*. Здѣсь повторяется сказанное уже, что начинку должно отвѣдывать, дабы не пересолить; *равнымъ* образомъ и съ вышеписанными иностранными пряностьми обходиться осторожно, *чтобы изъ оныхъ вкусъ маіорану и тиміану отличался*.

Въ печеночную калбасу для служителей печенку не трутъ, но рубятъ такъ какъ и *легкое*. Естьли вмѣстѣ съ свиньями бита рогатая скотина, (что полезно очень даже въ домахъ и средственнаго состоянія дѣлать, чтобъ имѣть больше прибавокъ въ калбасы служнія, и больше оныхъ надѣлать въ прокъ), берутъ и говяжьи *печень* и *легкое*, варятъ, и срубивъ подбавляютъ въ начинку печеночной калбасы; *сердце* же и *почки говяжьи* употребляютъ въ кровяныя калбасы для служителей.

Наздобливаніе служнихъ калбасъ происходитъ отчасти *ремневымъ саломъ*, частью же *здоромъ*, кои по свареніи крошатъ

шатъ въ малые жеребейки, каковыя кладутъ и въ калбасы для стола господскаго, и мѣшаютъ не рубивъ въ начинку. Всѣ жилочки и хрящи человѣколюбивая Хозяйка, яко пищу неудобоваримую и къ питанію неслужащую, должна выкинуть, а попотчивать оными домовыхъ своихъ собакъ и кошекъ. Равнымъ образомъ срѣзываемую кожу съ черевнаго сала, брюшины и зарѣзу, не должно класть въ калбасы служнія, ибо оная въ калбасѣ развариться не можетъ; однакожъ кожа сія по находящемуся на ней салу можетъ быть полезна въ наварѣ щей, и тому подобномъ, причемъ она разварившись мягко, можетъ употреблена быть въ пищу. Нерѣдко таковую жирную кожу любятъ нѣкоторые и на господскомъ столѣ, разваривая оную либо съ черносливомъ, или въ кисломъ винномъ соусѣ съ коринкою употребляя.

Что надлежитъ до подмѣси *мякиша бѣлаго* или *ситнаго хлѣба*, учреждаются въ томъ по обыкновенію страны; почти всюду обычайно класть втрое или четверо хлѣбнаго мякиша больше въ сіи служнія калбасы, нежели въ таковыя же калбасы, готовимыя для стола господскаго: не должно забывать однако такъ называемыхъ *калбасныхъ травъ*, т. е. маіорану и тиміану; оныхъ жалѣть не должно, но класть только, чтобъ вкусъ оныхъ былъ въ калбасѣ господствующимъ;

ющимъ; также и не пересолить, ни не досолить, отъ чего невкусность происходитъ; сверьхъ того недосоленіе калбасы прочности ее очень препятствуетъ, ибо печеночнымъ калбасамъ, столькожъ какъ и кровянымъ, стараются придать сколько возможно прочности.

Когда не должно туго начинять кишки для стола господскаго при дѣланіи печеночныхъ калбасъ, столько и того меньше не надлежитъ сего дѣлать съ печеночными калбасами для служителей, потому что въ начинку ихъ кладется хлѣба несравненно больше; при начиниваніи тугость смѣси должно размягчать обливаніемъ теплаго отвару изъ того котла, гдѣ калбасы варятся. Сказанное о прокалываніи кишокъ во время чиненія должно наблюдать и при чиненіи калбасъ служнихъ.

Приведши прежде о способѣ, каковымъ повара начиняютъ кровяныя калбасы, приложу и здѣсь тоже о калбасѣ печеночной.

Взявъ печенку, скрошить оную сырую и столочь очень мягко, чтобъ сдѣлалось какъ кисель, и прибавивъ молока, протереть оную сквозь сито; потомъ взять сала изъ зарѣзной части или черевнаго, которое прежде отварить до половины спѣлости; оное скрошить маленькими жеребейками, потомъ прибавивъ пшена сарацинскаго, поварить не много и остудить;

то-

тогда взявъ соли, перцу, гвоздики, кардамону, крошенаго и въ салѣ поджаренаго луку, смѣшать съ печенкою, начинить калбасы и варить оныя около часу медленнымъ огнемъ.

Варенїе калбасъ.

Прежде описанныя мясныя, кровяныя и печеночныя калбасы должно варить, что по прежде сказанному удобнѣе производить въ котлѣ, въ горнѣ вмазанномъ.

Въ пространномъ таковомъ котлѣ накласть вдругъ столько калбасъ, чтобъ только умѣстились въ водѣ всплыть на поверьхности оной рядомъ. Должно остерегаться класть калбасъ по стольку, чтобъ оныя не умѣстились всплыть и быть видимы; для того что внизу лежащїя невидимыя глазамъ калбасы могутъ легко треснуть, ибо не льзя знать, хотя онѣ и были наколаны булавкою, не глубоко ли онѣ ко дну лежатъ, гдѣ жару больше, и отъ котораго онѣ равномѣрно треснуть могутъ.

Калбасы должно и въ котлѣ *колоть булавкою*, чѣмъ лопанїю оныхъ будетъ воспрепятствовано. Удобнѣе къ сему употреблять длинной оскобленной сухой прутикъ, съ одного конца очень заостренной; потому что съ булавкою принуждено бываетъ глубоко въ котелъ протягивать руку, ибо по числу калбасъ котелъ не всегда бываетъ полонъ налитъ водою, чтобъ калбасная похлебка не вы-

шла слаба, которую при варенїи калбасъ собираютъ.

На поверьхности воды плавающая калбаса высовывается верьхнею половиною изъ воды вонъ. Сїя верьхняя половина меньше проварится, естьли оную такъ оставить; для чего должно калбасу по калбасѣ *переворачивать* верьхнею половиною внизъ. Употребляютъ къ сему *плоскую чумичку*, наблюдая, чтобъ ни одна калбаса не осталась не перевороченною; потому что кромѣ того намѣренїя, чтобъ калбасы проварились, должно ихъ и съ другой стороны накалывать: однакожъ въ этомъ накалыванїи должно поступать съ осторожностїю, чтобъ переворачивая не обернуть тѣмъ же бокомъ, и накалывая по колоному не распороть калбасы.

Не худо въ укладыванїи калбасъ къ варенїю слѣдовать нѣкоторому порядку, какъ-то *тонкїя калбасы* скорѣе провариваются толстыхъ. Естьли въ котелъ положены будутъ только тонкїя калбасы, то можно ихъ и вынимать въ одно время.

Толстыя калбасы также бываютъ не одинакой толщины, и естественнымъ образомъ та калбаса, которая вдвое другихъ толще, вдвое и времени къ своему сваренїю требуетъ.

Ежели въ разсужденїи толщины калбасъ не льзя сдѣлать уравненїя къ положенїю оныхъ въ котелъ, въ таковомъ случаѣ должно толстыя калбасы либо за нѣ-

нѣсколько времени класть прежде толстыхъ; или хотя въ одно съ ними время, но толстыя долѣе въ котлѣ держать, нежели тонкія.

Свиной желудокъ, *свиной и говяжій пузырь*, также *мѣшечная калбаса*, требуютъ больше времени къ своему сваренію, пока въ срединѣ проспѣютъ. Мѣшечная калбаса и горшки съ начинкою одни только требуютъ сильнаго огня къ своему провареню, котораго нельзя дать первымъ. Не должно думать, чтобъ одни только пузыри, а толстыя кишки и желудки могли лопнуть по своей толстой кожѣ; на сильномъ огнѣ и они также могутъ лопнуть, равно какъ бы нарочно были распороты: сего болѣе опасаться должно, когда они будутъ туго начинены; для чего всѣ калбасы, кромѣ мѣшечныхъ и горшечныхъ, не должно варить на сильномъ огнѣ. Вода хотя можетъ кипѣть, но не такъ что называется бѣлымъ ключемъ; по сему въ вареніи калбасъ не должно спѣшить, и надлежитъ имѣть терпѣніе. Не льзя думать, чтобъ вывалившееся изъ лопнувшихъ калбасъ можно было собрать, когда отваръ или калбасную похлебку будутъ процѣживать; лопнувшая калбаса ни мало не равняется той, которая изъ варенія выдетъ цѣльною. *Спѣлость калбасъ* впрочемъ узнаваема бываетъ чрезъ накалываніе; значитъ, что онѣ поспѣли, когда въ наколонное мѣсто

не будетъ истекать ни крови, ни соку, или сала.

Приготовленïе жаримыхъ калбасъ.

Въ *жаримыя калбасы* берутъ сырое или невареное мясо; оное набирается со *спинокъ*, *лопатокъ*, *боковъ* и *окороковъ*; больше худощавое, нежели жирное.

Естьли битъ былъ молодой волъ, или можно получить *говядины* изъ городскихъ мясныхъ рядовъ, срубливаютъ оную со свининою въ начинку жаримыхъ калбасъ; не должно однако класть говядину стараго вола, потому что отъ того калбаса будетъ очень тверда, слѣдственно и не столько прïятна.

Всякое мясо въ жаримыя калбасы должно на колодкѣ изрубить мягко, а потомъ приправить оное *солью*, *крупно толченымъ перцомъ*, *тминомъ* и *мѣлко скрошеною лимонною коркою*.

Начинку жаримыхъ калбасъ чинятъ въ *свиныя кишки* и притомъ въ тонкïя, потому что толстыя употребляютъ на прочныя въ копченье идущïя калбасы. Во время начиниванïя кишки должно *накалывать*, чтобъ сжатому начинкою воздуху дать выходъ.

При начиниванïи какъ жаримыхъ калбасъ, такъ и прочныхъ, должно наблюдать ту выгоду, чтобъ съ самаго начала, пока еще много начинки въ калбасу въ расширенное кольцомъ калбаснымъ устье не будетъ всунуто, охватить кишку пра-

правою рукою, и умѣреннымъ пожиманіемъ руки начинку проводить далѣе; ибо кишка прорвется, естьли начинку пропехивать сверьху въ устье до самаго дна. *Должно начинку проводить одною только около кишки охваченною рукою.*

Для служителей жаримыя калбасы чинятъ рѣдко, но только прочныя, изъ которыхъ иногда свѣжія жарятъ, естьли гдѣ заведено при дѣланіи калбасъ имъ давать оныя.

Приготовленіе прочныхъ калбасъ въ копченье.

Прочныя тонкія и толстыя калбасы начинку имѣютъ, подобно жаримымъ калбасамъ, изъ сыраго мяса, которое должно быть одно *свиное*, вмѣсто того, что въ жаримыя калбасы можно класть молодую говядину; свиное мясо къ сему обрѣзывается также со *спинокъ*, *лопатокъ*, *боковъ* и *окороковъ*, гдѣ можетъ быть удобно. Мягкія мѣста должно преимущественно брать для сихъ калбасъ.

Изъ всего этого мяса должно тщательно вырѣзывать всѣ перепонки, кожи и сухія жилы, и бросать, потому что идетъ оное въ калбасы, кои будутъ употребляемы копченыя, а не вареныя, или жареныя; почему всячески должно смотрѣть, чтобъ въ начинку ихъ не попало ничего твердаго или трудно варимаго желудкомъ, въ разсужденіи того, что копченыя калбасы уже и сами по себѣ не надлежатъ въ число легкихъ пищъ.

Совсѣмъ *безъ сала* калбасамъ симъ также быть не должно, потому что въ прочномъ лежанiи своемъ безъ того выдутъ онѣ слишкомъ тверды и сухи; не должно же однако класть въ нихъ сала и чрезъ лишекъ, для того что въ лежанiи пожелтѣть и ржавый вкусъ получить могутъ; обыкновенно берутъ въ нихъ *ремневое* сало, скрошивъ оное въ кусочки, въ горошину величиною. Сало это должно класть сырое, такъ какъ и вся начинка въ сихъ калбасахъ бываетъ.

Въ прочныя калбасы мясо свиное не рубятъ мягко, но крошатъ ножемъ въ малые жеребейки; чѣмъ дробнѣе оные будутъ, тѣмъ лучше. Сiи жеребейки, равно какъ сало, могутъ быть величиною въ горошину.

Выше сказано уже, что для сихъ калбасъ въ соль должно подмѣшивать нѣсколько *селитры;* приправа же состоитъ изъ малой доли *маiорану, крупно толченаго перцу* и *тмину*. Въ разсужденiи перцу замѣчается, что онаго класть должно нѣсколько по больше, не потому, чтобъ содѣйствовалъ онъ прочности, но къ облегченiю варенiя въ желудкѣ столько твердой пищи, какова сiя калбаса.

Сказано уже также, что для толстыхъ прочныхъ калбасъ берутся большiя *заднiя кишки* отъ скотовъ; изъ одной свиньи можно только двѣ таковыхъ толстыхъ калбасы сдѣлать, и единственно для господскаго употребленiя.

Про-

Прочныя калбасы для служителей могутъ состоять *пополамъ изъ свинины и говядины*, но не крошеныхъ, а на колодкѣ мягко срубленныхъ.

Приправы въ нихъ также *соль*, а естьли угодно *селитра* въ подбавку, мало *маіорану*, *крупно толченаго перцу и тмину*.

Кишки отъ свиньи *для прочныхъ служнихъ калбасъ* употребляются *тонкія*; можно же брать къ тому говяжьи тонкія кишки. Должно однако знать, что и тонкія говяжьи кишки толще свиныхъ, почему въ нихъ и начинки входитъ несравненно больше. Замѣчаніе это служитъ къ тому, чтобъ знать различіе, естьли гдѣ введено въ обыкновеніе состоящимъ на отсыпномъ служителямъ давать и калбасы счетомъ; въ этомъ случаѣ обыкновенно считается длина, а не толщина копченыхъ калбасъ. Еще о копченіи сихъ калбасъ замѣтить должно, что оныя солятъ больше, нежели таковыя же калбасы къ столу господскому, дабы могли быть прочнѣе; оныя отъ сильнаго соленія хотя дѣлаются суше, но за то прочнѣе, и могутъ пролежать цѣлой годъ.

Употребленіе въ пищу, копченіе и храненіе калбасъ.

Получаемыя отъ домовой бойни калбасы, особливо въ деревнѣ, служатъ къ тому, чтобъ оныя употребить въ пищу отчасти свѣжія, другія же посредствомъ копченія заготовить въ прокъ.

Печеночныя калбасы употребляются свѣжія; естьли же запасено оныхъ довольно, то отчасти и *коптятъ* оныя, однакожъ и сіи должно скоро издерживать.

Скольконъ печеночная калбаса въ дыму ни висѣла, все оная будетъ внутри мягка; въ этомъ состояніи поджариваютъ оную на рашпарѣ надъ углями, и ѣдятъ либо съ горчицею, или съ какими нибудь густыми пищами.

Когда же печеночная калбаса со временемъ отвердѣетъ, пріятность ея пропадетъ; тогда за тѣмъ, что кишечная кожа ссохнется, и отъ начинки не отдѣляется, жарить ее на рашпарѣ уже не можно; въ этомъ состояніи можно ее лишъ варить въ какой нибудь пищѣ. Но вареніе столько высохшей калбасы должно производить исподоволь и медленно, отъ чего оная распустится; отъ скораго же и усильнаго варенія останется она тверда и невкусна. Варятъ же отвердѣвшую печеночную калбасу въ водѣ съ прибавкою маіорану, шиміану, сала или масла коровьяго, чтобы первоначальный вкусъ этой калбасы сколько возможно возстановить. Вообще печеночнымъ калбасамъ для стола господскаго не должно давать лежать *больше двухъ мѣсяцевъ*, ибо въ дальнѣйшемъ лежаніи вкусъ ихъ дѣлается дровянъ; естьли же печеночныя калбасы начинены въ толстыхъ кишкахъ и копчены, должно таковыя прежде всего тратить, ибо оныя мень-

меньше другихъ прочны, хотя съ боковъ и высохнутъ; откладывая же вдаль употребленіе сихъ калбасъ, производитъ въ срединѣ ихъ гниль, возбуждающую отвращеніе, или то, что онѣ прокиснутъ. Послѣдняго больше всего опасаться надлежитъ въ разсужденіи тѣхъ печеночныхъ калбасъ, въ начинку коихъ подмѣшана коринка.

Мясныя калбасы должно стараться копченіемъ на всю зиму учинить прочными. —— Но чтобъ сдѣлать сіи калбасы прочными, не должно ихъ просто, какъ онѣ есть, въ дымъ вывѣшивать; надлежитъ ихъ прежде положить подъ гнетъ, чтобъ выжать изъ нихъ всю влагу, оставшуюся отъ варенія; для того что, когда влага въ нихъ останется, подастъ первую причину къ прокиснутію. Мясныя калбасы чинятъ въ толстыя кишки, почему не должно ожидать, чтобъ дымъ могъ вскорѣ извлечь изъ нихъ сырость.

Когда мясныя калбасы во время копченія въ *холодное время года* отъ морозу *замерзнутъ*, тогда внутренняя связь начинки, какъ-то и съ другими калбасами случается, будетъ разлучена, а отъ того получаетъ она травяной вкусъ, и теряетъ свою прочность. Почему, когда сдѣлается сильной морозъ, и предстоитъ опасность, что коптимыя пищи могутъ замерзнуть, тогда недлежитъ сильное курево день и ночь въ поварнѣ или коптиль-

нѣ поддерживая, отвратить тѣмъ промерзанïе.

Нѣтъ опасности, чтобъ калбасы сïи долго въ дыму висѣвъ перекоптились. Рѣшитъ это обстоятельство, такъ какъ уже прежде говорено было, количество и непрерывное поддерживанïе дыму. Временно надлежитъ брать коптящагося мяса на опытъ, и сваривъ извѣдать, довольно ли оное прокоптилось. Двунедѣльнаго копченïя для сихъ калбасъ можетъ быть довольно, хотябъ дымъ поддерживанъ былъ и средственной; послѣ сего вывѣшиваются онѣ просто безъ обвертки въ запасномъ чуланѣ, гдѣ онѣ могутъ служить въ расходъ только въ *зимнïе мѣсяцы*, а не далѣе. Кто же намѣренъ сберечь ихъ для служняго стола къ жатвенному времени, потому что онѣ считаются наравнѣ мясному блюду, тотъ долженъ засыпать ихъ въ ящикѣ золою. Готовивъ же ихъ въ *жатвенную пору для жнецовъ*, долженъ ихъ варить по вышесказанному о печеночныхъ калбасахъ, и подавать ихъ на столъ въ отварѣ съ маïораномъ.

На господскïй столъ въ зимнïе мѣсяцы идущïя копченыя мясныя калбасы не варятся и не жарятся; подаютъ ихъ, какъ онѣ есть, на особливой тарелкѣ къ разнымъ густымъ пищамъ, ѣдятъ же ихъ и однѣ съ уксусомъ или горчицею. Въ Нижней Саксонïи очень уважается блюдо раз-

разваренняго гороху, которой послѣ варятъ съ копченою мясною калбасою. Впрочемъ въ нашихъ мѣстахъ употребляютъ сіи копченыя мясныя калбасы, изрѣзавъ оные *тонкими кружками* и ободравъ съ нихъ кожу къ гарнированію нѣкоторыхъ кушаній, для гостей подаваемыхъ.

Кровяныя калбасы свѣжими употребляются мало, но большею частью ихъ *коптятъ*. Въ городахъ сего дѣлать не можно, потому что у насъ есть обыкновеніе разсылать свѣжія калбасы въ подарки добрымъ пріятелямъ, а за тѣмъ печеночныхъ и кровяныхъ калбасъ въ остаткѣ бываетъ мало; въ деревняхъ же, гдѣ мало бываетъ таковыхъ разсылокъ, почти всѣ кровяныя калбасы вывѣшиваютъ въ дымъ, и тѣмъ больше, что нужно въ деревняхъ запасаться прочными пищами для стола господскаго.

Не должно кровянымъ калбасамъ давать коптиться залишекъ, чтобъ не высохли и не утратили добраго своего вкусу; довольно однонедѣльнаго посредственнаго курева, послѣ чего должно ихъ снявъ, привѣсить въ такомъ мѣстѣ, гдѣ свободно воздухъ проходитъ, а служнія сего рода калбасы засыпать въ золу, и тѣмъ сберечь оныя даже въ весенніе мѣсяцы. Естьли оныя убережены будутъ долго и ссохнутся, должно будетъ ихъ разваривать по сказанному о печеночныхъ калба-

басахъ, и подавать къ разнымъ густымъ пищамъ или потравамъ.

Коптимыя кровяныя калбасы для стола гостинаго должно, подобно мяснымъ калбасамъ, издерживать въ *зимніе мѣсяцы*; чѣмъ долѣе онѣ лежатъ, тѣмъ хуже бываютъ вкусомъ: обыкновенно жарятъ ихъ на рашпарѣ, или подаютъ холодныя; къ жаренью искусно ихъ надрѣзываютъ, чтобъ скорѣе прохватило жаромъ углевымъ. Естьли калбасы не толсты, можно жарить ихъ обвернувъ бумагою, или подложивъ оную на рашпаръ. Должно при семъ наблюдать, чтобъ бумага загорѣвшись не воспалила калбасу, и тѣмъ не приключила возгорѣнія въ трубѣ.

Холодныя кровяныя калбасы, равно и жареныя, подаютъ къ разнымъ густымъ пищамъ и салатамъ; ѣдятъ же оныя съ горчицею, а холодныя съ ренскимъ уксусомъ. Кусками изрѣзанную калбасу эту поджариваютъ на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ; готовятъ же оную кусками въ кислыхъ соусахъ, каковы изъ сливнаго и вишеннаго соку, что составляетъ *вседневное блюдо*. Гостиныхъ пищъ изъ сихъ калбасъ не готовятъ, развѣ извѣстно будетъ, что гости до таковаго блюда охотники. То же разумѣется о гарнированіи или укладываніи блюдъ съ разными потравами, ломтиками холодной копченой кровяной калбасы.

На-

Начинку кровяныхъ калбасъ, какъ прежде упомянуто было, чинятъ въ *желудки*, *пузыри* и *мѣшечки*. Въ деревняхъ заготовляютъ это большею частью только для служителей; въ таковыхъ толстыхъ содержалищахъ находящаяся начинка не такъ скоро дымомъ просушена быть можетъ, естьли влага изъ ней *выжата* не будетъ, почему должно класть ихъ прежде подъ гнетъ, а потомъ уже въ дымъ вывѣшивать.

Легко также догадаться, что чиненые желудки, пузыри и мѣшечки должны висѣть въ дыму двумя недѣлями больше, нежели кровяныя калбасы, въ кишкахъ начиненныя, ибо по толщинѣ ихъ дымомъ не скоро прохватить можетъ; но совсѣмъ таковымъ долгимъ въ дыму висѣнїемъ не должно думать, чтобъ сдѣлались онѣ отъ того прочнѣе. Нѣтъ! ихъ должно издерживать въ *зимнїе мѣсяцы*, да и то не очень вдаль отлагая, потому что средина ихъ прокиснувъ или заплѣсневѣвъ, можетъ повреждение это всюду распространить.

Изъ таковыхъ большихъ кровяной начинки содержалищъ вырѣзываютъ ломти, и въ мѣстахъ изобильныхъ поджаривая на сковородѣ съ малою долею сала, подаютъ къ густымъ пищамъ вмѣсто мяса; подаютъ же сїю начинку въ таковыхъ содержалищахъ или въ горшкахъ свàренную, подобно какъ и печеночную начинку, на служнїй столъ въ прикуску вмѣсто масла и сы-

сыру къ намазыванїю на хлѣбъ; иногда этой кровяныхъ калбасъ начинки нарѣзавъ ломтями холодной, обливаютъ на блюдѣ уксусомъ, и за обѣдомъ подаютъ послѣ какой нибудь густой пищи. Приличнѣйшїя потравы, послѣ которыхъ сїю кислую калбасу ѣдятъ, горохъ, бобы, сочевица и картофели.

Жаримыя калбасы ѣдятъ свѣжїя, отчасти же коптятъ, чтобъ оныя пролежать могли долѣе; однакожъ сїи копченыя жаримыя калбасы не должно долго беречь, ибо какъ скоро высохнутъ, теряютъ свой добрый вкусъ.

Прочныя калбасы, или *копченыя собственно*, не всюду равномѣрно хорошо въ дыму выдерживаютъ, какъ уже о томъ говорено было.

Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ есть обыкновенїе прочныя калбасы предъ вывѣшиванїемъ въ дымъ держать дней восемь или больше въ разсолѣ, чтобъ соль ихъ прохватила, и отъ того сдѣлались бы онѣ тѣмъ прочнѣе. Въ разсужденїи полтей и окороковъ нужно класть ихъ въ соль прежде, и дать онымъ довольно просолиться; отъ сего многїя заняли поступать такимъ же образомъ и съ калбасами.

Поелику начинку въ прочныя калбасы прежде начиниванїя довольно приправляютъ солью, то и могутъ онѣ отъ сего быть достаточно прочны. Въ наставленїи къ калбасному дѣлу отвѣдыванїе опредѣле-

лено вѣрнымъ путеводителемъ къ познанію исправности подмѣсей въ калбасныхъ начинкахъ; когда сказано: *Хозяйка должна сырую начинку класть на языкъ и сама отвѣдывать.* Въ наблюденіи сего можно узнать, довольно ли калбаса имѣетъ въ себѣ соли, какъ то Хозяйка и въ разсужденіи прочихъ пищъ единственно отвѣдываніемъ познавать должна, довольно ли оныя присолены, или нѣтъ.

Но положимъ, что Хозяйка въ соленіи прочныхъ калбасъ, когда въ разсужденіи вкусу сама на себя положиться не можетъ, и присоливъ начинку мало, положитъ калбасы прежде копченія въ разсолъ; то какъ же узнаетъ она настоящій степень входу соли въ калбасы? Мало соли помѣшаетъ прочности калбасъ, а много соли втянутой изъ разсолу предъ копченіемъ учиняетъ ихъ твердыми, и совсѣмъ лишаетъ свойственнаго пріятнаго имъ вкусу.

И такъ я по вышеприведеннымъ основаніямъ считаю за лучшій поступокъ съ прочными копчеными калбасами начинку оныхъ способомъ отвѣдыванія узнавать въ разсужденіи исправности ихъ посоленія, чтобы потомъ на другой день въ дымъ вывѣсить, не давая онымъ прежде того лежать дней восемь или больше въ разсолѣ. По вышеписанному производству совсѣмъ не нужно ихъ въ разсолъ класть.

Есть-

Естьли гдѣ внутри калбасы между начинки сдѣлается пустая промежка, тутъ непрочность ея или поврежденїе воспрїемлетъ свое начало; почему сїи калбасы на другой день должно одну по другой въ рукахъ перебрать, рукою оныя съ осторожностїю вдоль проводивъ *одавливать*, и тѣмъ промежки въ начинкѣ всюду замѣстить. Таковое одавливанїе на другой день не должно считать за излишнее, и не прежде калбасы въ дымъ вывѣшивать, какъ по совершенїи сего со всякою точностїю.

Сказано уже, что Вестфальцы калбасы свои коптятъ только сутки, а по крайней мѣрѣ не больше двухъ сутокъ. Должно въ этомъ и намъ Вестфальцамъ подражать и довольствоваться таковымъ кратковременнымъ копченїемъ; для того что высыханїе калбасъ должно предоставить потомъ отъ воздуху, потому что вѣшать ихъ должно въ прохладномъ мѣстѣ, т. е. таковомъ, гдѣ воздухъ свободно проходить можетъ; вѣшать же калбасы подъ навѣсами задней стороны дому, какъ то и въ Вестфалїи, а особливо въ деревняхъ дѣлаютъ, не совѣтую, ибо сыщутся посторонные охотники, кои жнутъ тамъ, гдѣ не сѣяли. Должно калбасы вѣшать въ верьхнемъ жильѣ дому въ запертомъ чуланѣ, гдѣ бы воздухъ свободно проходилъ; въ Апрѣлѣ, или въ началѣ Мая, можно ихъ, подобно прочему копченому мясу,

су, засыпать золою, или положивъ въ кафельныя печи, по обычью Нѣмецкихъ крестьянъ, устья оныхъ замазать.

Впрочемъ у насъ по деревнямъ нѣкоторыя имѣютъ обыкновенїе, чтобъ прочныя ихъ калбасы въ дыму не почернѣли, ни пересохли, обвивать ихъ соломою на палецъ толщины, опутывать нитками, и такъ оставлять ихъ нѣсколько недѣль въ дыму коптиться. Какъ дымъ въ разсужденїи обвертки соломенной несильно на калбасу дѣйствовать можетъ, выходятъ онѣ очень хороши, и остаются съ наружности чисты и желты; однакожъ дыму должно быть небезпрерывному, впрочемъ не столько долго держутъ ихъ въ дыму. Впрочемъ этотъ родъ копченїя соломою оберченныхъ калбасъ, надъ очагомъ или надъ устьемъ черной печи, опасенъ, и полицїя должна оный запретить, потому что солома легко загарающееся вещество, и можетъ пожаръ приключить.

Какимъ образомъ копченыя калбасы употреблять въ пищу, и какъ украшать блюда и тарелки съ пищею ломтиками изъ нихъ нарѣзанными, о томъ говорить не нужно, поелику писано уже объ этомъ во второмъ отдѣленїи седьмой Части при разныхъ случаяхъ. Здѣсь еще только напомнить слѣдуетъ, что сбереженїе сихъ калбасъ не слишкомъ должно вдаль простирать; для того что устарѣвъ онѣ внутри желтѣютъ, и заржавымъ сво-

имъ вкусомъ ко употребленію на господскій столъ учиняшся негодны.

Различные роды калбасъ, кои иногда кромѣ времени домовой бойни готовятъ.

Кромѣ вышеописанныхъ родовъ калбасъ, какъ прежде упомянуто было, есть иныя временно приготовляемыя; но которыя большею частью въ знатныхъ домахъ составляютъ трудъ поваровъ, а временемъ подражаютъ тому и въ домахъ средняго состоянія. Описаніе къ приготовленію оныхъ здѣсь не будетъ упущено, дабы полное наставленіе о дѣланіи калбасъ собрано находилось, и тѣмъ больше, что часть подмѣсей въ нихъ идетъ отъ свиньи.

Но прежде приступленія къ описанію приготовленія таковыхъ калбасъ, кои собственно не надлежатъ къ слѣдствію домобойни, упомяну я, какъ можно дѣлать *жаримыя калбасы* во всякое время, когда можно свинины достать въ мясныхъ рядахъ, и сдѣлать оныя дома съ лучшимъ наблюденіемъ чистоты, нежели каковы бываютъ покупныя; ибо извѣстно, что жаримыя калбасы ни въ какомъ домѣ не наскучатъ, и что оныя составляютъ уважаемую гостиную пищу.

Надлежитъ взять въ мясномъ ряду любавчины свѣжинной и сала съ боковъ столько, сколько за нужное усмотрѣно будетъ; кожу и жилы съ нихъ должно очистить, мясо и сало мѣлко изрѣзать, и крупно срубивъ приправить обыкновенны-

ными пряностьми, какъ-то солью, перцомъ, тминомъ и мѣлко скрошенною лимоною коркою. Нѣкоторыя чаютъ вкусъ жаримыхъ калбасъ возвысить, подливая въ начинку ординарнаго вина. Естьли отъ собственной бойни не осталось надутыхъ и засушенныхъ кишокъ, должно въ мясномъ ряду взять и кишокъ свѣжихъ, но оныя по прежде писанному наставленїю должно еще вымачивать и перечистить.

Когда дѣлаются таковыя калбасы въ домѣ въ жаркїе лѣтнїе мѣсяцы, должно весьма взирать на погоду, что естьли оная очень жарка, то готовить калбасъ не больше какъ на одинъ день, а ужё много что на два дни; потому что, какъ бы оныя солены не были, что однако мѣшаетъ доброму вкусу, но со всемъ тѣмъ вскорѣ провоняютъ. Сего обстоятелѣства пренебрегать не должно, и лучше совсѣмъ калбасъ не дѣлать, нежели подать на столъ загнившїя.

Мозговыя калбасы дѣлаютъ во многихъ домахъ, какъ во время бойни, такъ и въ иную пору. Взять по благоусмотренїю *любавчины*, т. е. чистаго свинаго мяса и *вполы* противъ того *свинаго сала*, и вмѣстѣ срубить очень мѣлко; къ сему подбавить въ говяжьемъ отварѣ, или въ недостаткѣ онаго только въ водѣ размоченнаго и опять выжатаго папушника, или такъ называемаго *Французскаго хлѣба*, *толченыхъ гвоздики*, *перцу*, а естьли

ли угодно *кишнецу*, *соли*, *дробно скрошенаго и въ свиномъ салѣ поджареннаго луку*, *мозгу изъ свиной головы*, которой раза два перерубить должно, а напослѣдокъ нѣсколько *яичныхъ желтковъ*; подмѣси сіи перемѣшать и начинить въ *свиныя кишки*; количествомъ папапушника или Французскаго хлѣба, также яицъ, должно учреждаться по количеству свинаго мяса.

Сихъ мозговыхъ калбасъ не варятъ, но жарятъ ихъ исподоволь на рашпарѣ на углевомъ жару; ѣдятъ оныя съ разными густыми пищами: иногда подаютъ ихъ особливо, обливъ желаемымъ соусомъ; даже въ осеннїе мѣсяцы должно калбасы сіи скорѣе тратить. Употребляемый въ начинку мозгъ причиною того, что онѣ скорѣе другихъ калбасъ портятся и вкусъ теряютъ.

Инымъ образомъ дѣлаютъ мозговыя калбасы такъ: Очистивъ со свинаго мозгу наружную перепонку, изрубливаютъ оной мягко, приправляютъ солью, мушкатнымъ цвѣтомъ, инбиремъ, перцомъ и шафраномъ, подбавляютъ къ тому коринки, вылущенныхъ зеренъ кубебы, полосками накрошеннаго миндалю, два яйца и малую долю молока, а потомъ начинивъ свиныя кишки, съ обоихъ концовъ завязываютъ; обвариваютъ сіи калбасы нѣсколько въ водѣ, потомъ къ употребленїю жарятъ на рашпарѣ надъ углями,

вы-

вымазываютъ коровьимъ масломъ и горячія подаютъ на столъ.

Изъ обоихъ способовъ приготовленія мозговыхъ калбасъ кажется перьвый удобнѣе за меньшимъ количествомъ подмѣсей; да и въ самомъ дѣлѣ чаще видимы бываютъ на столѣ въ домахъ средняго состоянія калбасы перьваго приготовленія, нежели послѣдняго.

Французскія калбасы дѣлая, поступаютъ таковымъ образомъ: Взять изъ *окорока свинаго любавчины*, очистить съ нее кожу и жилки, мясо изрѣзать, а потомъ мягко изрубить, *сало* же скрошить въ мѣлкіе жеребейки, которое должно быть чистое, а не изъ прорости; считается *на три фунта рубленаго мяса два фунта сала*, и послѣднее не срубать, а такъ въ жеребейкахъ и оставить; прочія подмѣси: два въ молокѣ размоченныхъ и опять выжатыхъ *Французскихъ хлѣба* или таковой мѣры булокъ, пять или шесть *яичныхъ желтковъ*, понемногу *смѣтаны*, *мушкатнаго цвѣту*, *корицы*, *гвоздики*, *перцу*, *мушкатнаго орѣшку*, *соли* и не много *маіорану*, который можетъ быть свѣжій и сушеный; зеленой маіоранъ должно мѣлко изрубить, а сухой стереть: все это смѣшавъ начинивать *свиныя кишки*. Калбасы сіи должно варить медленно въ водѣ, присоливъ оную не много, почти цѣлой часъ; для того что мясо въ сіи

калбасы, не такъ какъ въ другія, начинивают сырое.

Дѣлаютъ же сіи Французскія калбасы для перемѣны *красныя*, подбавляя въ начинку свиной крови; ѣдятъ оныя съ разными густыми пищами.

Поджариваютъ же оныя на сковородѣ не много въ коровьемъ маслѣ, и обливаютъ такъ называемымъ *желтымъ Робертовымъ соусомъ*; соусъ этотъ дѣлаютъ такъ: положить въ кастрюлю кусокъ вымытаго масла коровьяго, потомъ два яичныхъ желтка, ложку или двѣ горчицы, не много ренскаго уксусу и сахару, смять это ложкою, послѣ подбавкою чистаго мяснаго отвару, или малой доли вина съ водою развести въ густоватой соусъ; этимъ соусомъ обливаютъ калбасу, въ маслѣ поджаренную, и тогда будетъ сіе самое искусное блюдо съ Французской поварни.

Испанскія калбасы дѣлаютъ временно охотники до иностранныхъ кушаній, и которые своему домашнему предпочитаютъ чужое; съ хорошаго *поросенка* содрать всю кожу, потомъ обрѣзать все мясо, жилки выбрать, срубить мясо мягко и положить въ посудину; далѣе, скрошить жеребейками *фунтъ сала*, подбавить къ мясу, приправить это *инбиремъ*, *мушкатнымъ цвѣтомъ*, *крупновато столченымъ перцомъ*, *кардамономъ*, *крошеною лимонною коркою* и малою долею *соли*, и перемѣшать гораздо: послѣ взявъ

кожу поросячью растянуть на чистомъ столѣ, намазать смѣсью, нарѣзать вареннаго *говяжьяго языка*, также *лимону* и *свѣжаго сала четверогранными полосками*, укласть оными вдоль намазанную смѣсь, и посыпать между оныхъ вылущенными фисташными ядрами. Кожу скатавъ увязать нитками, а закатать кожу какъ калбасу втрое, четверо или шестеро; таковымъ образомъ сдѣланную сего рода калбасу положить въ тазъ или кошликъ, налить на нее часть *воды*, часть *вина* и часть *уксусу*, довольно *присолить*, всыпать *крошеной лимонной корки*, *мушкатнаго цвѣту* и всякихъ другихъ пряностей, какъ-то *лавроваго листу*, *розмарину*, *исопу*, *тимїану*, *спиканарду*, и тому подобныхъ, приставить на огонь и варить; по сваренїи составить съ огня въ холодное мѣсто, чтобъ остыло, а тогда, какъ на столъ отпускать, вынувъ калбасу отереть, разрѣзать поперегъ *кружечками*, и уклавъ на блюдѣ гарнировать оное кружками лимону и облить добрымъ *ренскимъ уксусомъ*. Подаютъ же сїю калбасу *цѣлую* на одномъ блюдѣ со свиною головою, ала добе приготовленною, и другими холодными мясными пищами.

Сїя Испанская калбаса любящимъ простому вкуса столькожъ мало понравится какъ и Французская; приготовленїе же оной включено здѣсь только въ угодность

шѣмъ Хозяйкамъ, кои полюбопытствуютъ знать, изъ чего оная состоитъ.

Сосиски или *малыя жаримыя калбаски* дѣлаютъ либо изъ одного мяса *молодой свиньи*, или что лучше, съ прибавкою *телятины* и *свинаго сала*.

Изъ свинины должно обобрать кожу и жилы сухія, и противу мяса класть *сала* вполы, изрѣзать и срубить мягко какъ тѣсто, подбавить *соли*, *мѣлко скрошенной лимонной корки*, не много *толченой гвоздики*, *мушкатнаго цвѣту*, также *вина*, и все это смѣшать.

Когда вмѣсто свинины взята будетъ *телятина*, должно въ нее подбавить *свинаго сала*, срубить мягко и приправить *солью*, *перцомъ*, *гвоздикою*, *мушкатнымъ цвѣтомъ* и дробно скрошенною *лимонною коркою*.

Ту или другую изъ сихъ начинокъ, посредствомъ прыскала или трубочки, начиниваютъ въ *тонкія бараньи кишки*, кои могутъ быть толщиною около пальца.

Иногда приготовленную совсѣмъ начинку стираютъ съ двумя ложками свѣжей *смѣтаны* и однимъ сырымъ яйцомъ.

Калбаски сіи кладутъ въ *кипящее прѣсное молоко*, и даютъ онымъ только одинъ разъ вскипѣть, послѣ чего перекладываютъ либо въ варящуюся похлебку, или особливо съ похлебкою въ кастрюлѣ сваривъ, употребляютъ къ гарнированію кушанья; — или вынувъ калбаски изъ молока,

кладутъ ихъ на бумагѣ, масломъ коровьимъ намазанной, въ тортную сковороду, и поставивъ въ горячую печь запекаютъ. По совершеніи сего выкладываютъ на блюдо, обливаютъ саломъ, вытопившимся въ сковороду, посыпаютъ жеребейками накрошенною лимонною коркою и тертымъ пшеничнымъ сухаремъ, и такъ отсылаютъ на столъ.

Кладутъ же сіи жареныя сосиски въ похлебки, также хорошіе гостиные соусы.

Французскія сосиски дѣлаютъ по вышеписанному же, но съ тою только разнотою, что подбавляютъ въ нихъ въ прѣсномъ молокѣ намоченнаго и послѣ выжатаго *Французскаго хлѣба* и не много толченаго кишнецу, а потомъ жарятъ по вышеписанному; подаютъ ихъ съ разными изъ огородныхъ растѣній пищами, также съ чинеными яблоками; или составляютъ особливое блюдо, такъ какъ сказано о французскихъ калбасахъ, обливая Робертовымъ соусомъ.

Калбаса изъ телятины требуетъ мяса безъ сухихъ жилъ и хрящей; срубить телятину обще съ саломъ, бывающимъ около ея почекъ, потомъ подмѣшать въ нее бѣлаго хлѣба въ молокѣ размоченнаго, или просто стертаго, соли, нѣсколько свѣжей смѣтаны и мушкатнаго цвѣту, и еще перерубить; послѣ чего изъ сего тѣста подобіемъ калбасъ скатать круглые продолговатые куски и обвить телячьимъ

имъ сальникомъ, а въ недостаткѣ этой сальной перепонки обвернуть бумагою, намазанною коровьимъ масломъ, и поджарить на рашпарѣ надъ углями.

Отпуская на столъ сіи калбасы, обливаютъ ихъ растопленнымъ коровьимъ масломъ и лимоннымъ сокомъ, съ чемъ ихъ и ѣдятъ; оныя надлежатъ къ *сѣточнымъ калбасамъ* (*), о которыхъ въ слѣдствіи подробнѣе писано будетъ.

Калбасы изъ жаренаго каплуна, курицы, индѣйки и телятины готовятъ таковымъ образомъ: отъ помянутаго жаренаго мяса изъ птицъ обобрать *бѣлое мясо*, а съ телятины *любавчину* или *мякоть изъ задней ноги*; все темное мясо отдѣлить тщательно, бѣлое же мясо изрѣзавъ въ кусочки, изрубить очень дробно; потомъ скрошить нѣсколько *свинаго сала* жеребейками и положить къ срубленному мясу. Сварить это съ прибавкою *прѣснаго молока*, *двумя цѣлыми луковицами*, *лавроваго листу*, *тиміану*, *маіорану* и горстью *кишнецу* цѣлкомъ, прибавить равною мѣрою противъ мяса *Французскаго хлѣба*, обрѣзавъ съ него корку тонко, и размочивъ въ томъ же молокѣ, въ которомъ варено вышеписанное; хлѣбъ должно сперьва выжать, а потомъ положить къ мясу. Далѣе, изъ ше-

(*) *Сѣткою* называютъ нѣкоторыя *сальникъ*, который окружаетъ у рогатой скотины и барановъ требуху, т. е. желудокъ.

шести или осьми *яицъ* сдѣлать на сковородѣ съ масломъ коровьимъ *разбивную яишницу*, протереть сквозь сито къ прежнему, подложить *мѣлко скрошенной лимонной корки, мушкатнаго орѣшку* и *соли*, а естьли за благо усмотрѣно будетъ, нѣсколько ложекъ свѣжей *сметаны*, такъ чтобъ начинка была не густа и не жидка; потомъ все это взогрѣть мѣшая на слабомъ углевомъ жару.

Сію начинку чинить въ *свиныя кишки*, тщательно того смотрѣвъ, чтобъ кишокъ не переполнить, и тогда съ обоихъ концовъ калбасы завязать или закрѣпить спичками.

Къ варенію сихъ калбасъ подливаютъ не много воды въ молоко, въ которомъ съ травами было варено по вышеписанному мясо, и когда закипитъ, положить калбасы съ небольшею долею соли; варить ихъ надобно около четверти часа исподоволь, чтобъ молоко едва только калебалось; когда поспѣютъ, выложить калбасы для остуженія на сукно.

Когда надобно употреблять сіи калбасы, сдѣлать изъ бумаги коробочку, влить въ нее поджареннаго до темна коровьяго масла и жарить въ ней калбасы; должно однако очень остерегаться, чтобъ огонь снизу былъ не силенъ, и калбасы не потрескались бы: столькожъ хорошо можно ихъ жарить и на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ; отсылая на столъ, кал-

басы сіи облить тѣмъ же масломъ, въ которомъ жарились.

Повара называютъ описанныя теперь калбасы, какъ уже о томъ сказано, *буддингъ бѣлой* въ отличеніе отъ кровяныхъ калбасъ, черным буддингомъ отъ нихъ называемыхъ.

Миндальная калбаса дѣлается таковымъ образомъ: Взять *на полфунта мягко столченаго миндалю, два въ свареннномъ съ травами молокѣ размоченныхъ Французскихъ хлѣба*, такъ какъ предъ симъ выше писано, и выжавъ оные положить въ посудину къ миндалю, послѣ дробными жеребейками накрошеннаго *свинаго сала*, или въ недостаткѣ онаго *растертаго коровьяго масла, шесть яичныхъ желтковъ и шесть цѣлыхъ яицъ*, съ желтками и бѣлками сдѣланныхъ съ кусочкомъ масла въ разбивную *яишницу*, и протри сквозь сито въ посудину къ миндалю; все это съ прибавкою *мѣлко скрошенной лимонной корки, тертаго мушкатнаго орѣшку, соли*, а естьли нужно, нѣсколькими ложками *свѣжей смѣтаны* и *сахару*, но столько онаго, чтобъ не пересластить и не сдѣлать противно, приставивъ на углевой жаръ взмѣшать.

Когда немного согрѣется, поступать далѣе точно такъ, какъ выше сказано о *бѣломъ буддингѣ*; жарить и на столъ отпускать миндальныя калбасы сіи должно также.

Кал-

Калбасы изъ телячьихъ рубцовъ также употребительны: Рубцы изрѣзываются въ куски, отвариваются въ водѣ, потомъ остуживаютъ ихъ въ холодной водѣ; давъ рубцамъ довольно отечь, скрошить ихъ дробно, и естьли прибавляемыя къ тому кишки не будутъ жирны, должно прибавить не много дробно накрошеннаго *свинаго сала*, а когда сала нѣтъ, то *растертаго коровьяго масла*; потомъ нѣсколько горстей мягко стертаго *хлѣба*, не много мѣлко скрошеннаго *зеленаго тиміану*, или когда оной сухой, то мягко столченаго, мѣлко скрошеннаго и въ маслѣ коровьемъ поджареннаго *луку*, восемь или девять *яичныхъ желтковъ*, *свѣжей смѣтаны* и *соли:* все это перемѣшавъ начинить въ жирныя *свиныя кишки*, приставить на огонь *молока*, и когда начнетъ закипать, положить въ него калбасы съ травами, какъ-то *лавровыми листами, цѣлыми луковицами, тиміаномъ, маіораномъ, петрушкою, кишнецомъ* и малою долею *соли*; варить должно такъ медленно, чтобъ едва примѣтно было движеніе молока. Когда калбасы поспѣютъ; то вынувъ кладутъ ихъ тамъ, гдѣ бы онѣ скоро остынуть могли.

Къ употребленію калбасы сіи должно обжарить на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ, переворачивая, и медленнымъ жареніемъ на угляхъ; снаряжая сіи жареныя калбасы, облить ихъ масломъ, въ которомъ

ромъ жарились, съ прибавкою добраго мяснаго отвару и лимоннаго соку.

Другій способъ приготовленія *калбасъ изъ телячьихъ рубцовъ* сей: сваривъ и остудивъ рубцы по вышеписанному, скрошить ихъ жеребейками, прибавивъ свинаго сала, сколько нужно будетъ; для того что иногда попадаются рубцы, сами по себѣ довольно жирные и прибавки свинаго сала нетребующіе, развѣ только очень мало; положить это скрошенное въ посудину, также три или четыре въ молокѣ размоченныхъ и послѣ выжатыхъ Французскихъ хлѣба, восемь или девять разболтанныхъ яицъ, соли, мѣлко скрошенной лимонной корки, травъ и малое дѣло иностранныхъ пряностей какихъ угодно; смѣшать это, и естьли будетъ густо, подлить ложки двѣ молока, и приставивъ на угли мѣшать, пока согрѣется. Начинкою этою начинивать свиныя кишки, и сварить ихъ въ молокѣ, пополамъ съ водою смѣшанномъ, съ травами по вышеписанному, и присоливъ. Вареніе должно производить медленно, около получаса; потомъ вынувъ положить такъ, чтобъ скоро остыли.

Повара обыкновенно поджариваютъ калбасы сіи въ бумажныхъ коробочкахъ, обливая до темна разожженнымъ коровьимъ масломъ, и поставивъ на рашпаръ надъ углями, чтобъ медленно жарились.

Ко-

Кому не угодно снарядить калбасы сїи по вышеписанному, можетъ сдѣлать къ нимъ *желтой* или *красной Робертовъ соусъ*. Желтой Робертовъ соусъ описанъ уже выше, а красной дѣлаютъ таковымъ образомъ: положить не много подожженой муки съ мѣлко скрошеннымъ лукомъ, ложкою или двумя горчицы, мѣлко крошенною лимонною коркою, малою долею ренскаго уксусу и сахару; смять все это ложкою, развести въ густоватый соусъ жидкою мясною похлебкою, или малою долею вина съ водою, а естьли нужно будетъ и присолить.

Сего рода калбасъ, кои отъ поваровъ *эндулїи* называются, въ жаркое время не должно дѣлать больше, сколько можно вскорѣ издержать; впрочемъ онѣ скоро портятся, что замѣчается и о предшедшихъ нѣкоторыхъ калбасахъ.

Калбасы изъ телячьихъ и гусиныхъ печенокъ, раковъ, свѣжаго сала, яицъ и пшена сарацинскаго, свѣжихъ сморчковъ или *шпинату*, не хочу я здѣсь описывать, ибо навыкнувъ въ приготовленїи вышеописанныхъ калбасъ, легко и сїи тому соображаясь дѣлать можетъ; упомяну же только о такъ называемыхъ *сѣточныхъ калбасахъ*.

Сѣточныя калбасы, которыя отъ поваровъ и *фрикандделями* называются, имѣютъ названїе свое отъ того, что битое мясо, длинными полосками сдѣланное, об-

обвертывается подобїемъ калбасы телячьею сѣткою, т. е. сальникомъ; скрошить мѣлко *телячью печень, легкое, сырое свиное, баранье и телячье мясо*, столочь въ иготѣ, или срубить на колодкѣ въ тѣсто, прибавить къ тому въ молокѣ размоченнаго *бѣлаго хлѣба, кусочикъ масла коровьяго*, или вмѣсто онаго *мягко стертаго почечнаго сала, мушкатнаго цвѣту*, нѣсколько *яичныхъ желтковъ, одно цѣлое яйцо*, не много *крошенаго луку* и *соли*, и перемѣшать все это; потомъ скрошить въ маленькїе жеребейки *свѣжаго свинаго сала* и подмѣшать туда же; по семъ взявъ *телячїй сальникъ*, изрѣзать оный въ таковыя части, какъ калбасамъ быть величиною, накласть въ сїи сальника чисти пальца на два толщиною показанной начинки, скатать, и таковыхъ калбасокъ надѣлать не больше, сколько къ одному обѣду нужно; вымазать тортную сковороду коровьимъ масломъ, покласть въ нее калбасы, и запечь въ печи до желтоватой темности.

Вкусъ сихъ калбасъ можно перемѣнить прибавкою различныхъ пряностей, какъ-то *лимону, анчоусовъ, луку, кардамону*, и тому подоб. употреблять же ихъ либо въ разныхъ потравахъ, или на особливомъ блюдѣ какимъ нибудь соусомъ обливъ.

Та-

Таковой *соусъ* можетъ быть слѣдующій: возьми три или четыре личныхъ желтка, положи въ горшечекъ, подлей не много кулису, т. е. добраго мяснаго соку, также по немногу вина и лимоннаго соку, разбей мутовкою, варивъ на угольномъ жару, пока начнетъ сгущаться; напослѣдокъ подбавь жиру, вытопившагося при жаренїи калбасъ, выложи соусъ этотъ на блюдо, спрысни сверьху онымъ же жиромъ, положи сѣточныя калбаски, а края блюда гарнируй лимонными кружками или цвѣтами.

Кому угодно имѣть къ сему *анчоусной соусъ*, нужно только вымоченную прежде сельдь обобрать съ костей, скрошить мѣлко ножемъ, и положивъ въ вышеописанной соусъ, приварить на огнѣ.

Г. *Домобойня гусей.*

Въ домоводствѣ откормленныхъ гусей не токмо временно убиваютъ ко употребленїю свѣжими въ жаренье, но въ большихъ деревенскихъ хозяйствахъ иногда вдругъ побиваютъ много гусей къ заготовленїю *прочной пищи*, посредствомъ соленїя, копченїя, а въ иныхъ мѣстахъ и квашенїя ихъ мяса.

Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ, гдѣ есть приволье въ разсужденїи воды и луговъ, гусей водятъ очень много; и естьли нѣтъ удобности продавать ихъ живьемъ въ близъ лежащихъ городахъ, то убиваютъ приплодъ гусиной либо къ заготовленїю изъ

мяса ихъ прочной пищи для стола господскаго и служняго, а изъ перьевъ пуховиковъ и перинъ; или чтобъ гусей выкопшивъ, также и перья ихъ продать.

Когда гусей къ убою назначенныхъ опредѣляешь на соленые и копченые полошки, то въ разсужденiи откармливанiя оныхъ должно наблюдать различiе.

Естьли копченымъ гусямъ итти только въ расходъ для стола служняго, такъ жирно ихъ откармливать нѣтъ нужды, и можно тѣмъ сберечь къ откармливанiю идущую часть хлѣбныхъ зеренъ или огородныхъ растѣнiй; гусямъ же не слишкомъ жирнымъ должно быть и для того, что они въ этомъ случаѣ бываютъ прочнѣе, хотя таковое мясо отъ долготы времени и твердѣетъ, но для работящихъ людей не есть вредно. И *на господской столъ* подаютъ не рѣдко не слишкомъ жирные копченые гусиные полошки, потому что не давая имъ высыхать отъ дальнѣйшаго лежанiя, издерживаютъ ихъ *зимою*. Для господскаго стола варятъ ихъ особливымъ кушаньемъ, и подаютъ на особливыхъ блюдахъ или тарелкахъ, либо горячiе или холодные, къ употребленiю съ разными густыми пищами; особливо же бываетъ сiе въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ любятъ *дробную* или *Маркскую сушеную рѣпку*; къ оной подаютъ сiи копченые гусиные полошки. Въ нѣкоторыхъ домахъ и варятъ полошки сiи съ вяленою рѣ-

рѣпою, именно: сперьва копченой гусиной полотокъ почти до спѣлости уваривают въ особливомъ горшкѣ, а потомъ подбавляютъ особливо же разваренную рѣпу, и еще вмѣстѣ даютъ довариться.

Гусей коптятъ полотками, т. е. распластавъ каждаго по поламъ, а варятъ либо цѣлыми полотками, или полотокъ рознявъ на четвертины, и послѣднее большею частью дѣлается къ варенїю съ вяленою рѣпою; разнимаютъ же полотки надвое и для удобности къ столу служнему, когда варишь оные вмѣстѣ съ какою нибудь потравою, и которую должно наздобить гусинымъ саломъ, чтобъ не нужно было прибавки другаго жиру къ мягкому уваренїю оной потравы.

Также и въ *соленїе* назначенныхъ гусей не должно слишкомъ жирно откармливать, чтобъ тѣмъ прочнѣе въ соли лежать могли. Въ нѣкоторыхъ домахъ таковые соленые гуси очень уважаются на *столѣ господскомъ*; варятъ и подаютъ ихъ особливо. Ѣдятъ ихъ горячихъ и холодныхъ, либо съ какою нибудь густою пищею, или съ горчицею, или уксусомъ; въ этомъ случаѣ посылаютъ ихъ на столъ полотками и четвертинами.

Когда же откармливанїе гусей происходитъ въ намѣренїи имѣть *самые жирные полотки*, то гусей кормить уже должно больше, потому что они отъ корму прибавляются, да и жиръ сихъ гусей въ

копченіи выходитъ пріятнѣе вкусомъ. Худые и малые полошки не красивы; чѣмъ крупнѣе оные будутъ, тѣмъ лучше.

При убоѣ гусей кровь ихъ собираютъ для употребленія въ такъ называемую черную кислицу.

Обыкновеннѣйшій способъ *убивать гусей*, колошь ихъ концемъ ножа въ голову. Чтобы способнѣе это исполнить убиваніе производящему человѣку, гуся должно ущемить въ колѣняхъ, чтобы онъ не шевелился. На верьху головы у гуся есть углубленіе, гдѣ должно перья осчипавъ оголить сію часть черепа, или самый затылокъ; въ него *проколоть* голову, или сдѣлать малой *разрѣзъ* поперегъ, чтобъ кровь сошла.

Истекающую кровь должно собирать въ подставленный горшокъ, положивъ въ него прежде не много *соли и уксусу*, и ножемъ, которымъ колешь, мѣшать кровь безпрестанно, пока остынетъ; безъ тщательнаго мѣшанія кровь скипится и учинится неспособною къ приготовленію изъ нее во многихъ домахъ употребительнаго домашняго кушанья.

Не нужно здѣсь повторять, какъ приготовляется сіе кушанье, черною кислицею называемое, потому что описано оное уже въ перьвомъ Отдѣленіи VII Части; тамъ сказано, что кромѣ гусинаго потроху можно класть въ нее въ куски изрубленнаго гуся, а здѣсь напоминается, что гусь

въ

въ эту кислицу не долженъ быть слишкомъ жиренъ, и убитъ можетъ быть какъ называется съ поля. Хотя онъ съ поля не таковъ бываетъ вкусенъ какъ съ домашняго корму, но травяной вкусъ очень согласенъ съ этою кислицею.

Когда гусиныя печенки довольно велики, не варятъ оныхъ въ кислицѣ, ни въ гусиномъ потрохѣ, но за лакомой кусокъ готовятъ особливо.

Малыя гусиныя печенки, кои обыкновенно бываютъ тверды, употребляютъ въ черную кислицу, также въ варенье гусинаго потроху, развѣ только употребляютъ ихъ въ паштеты къ приданїю онымъ прїятнаго вкусу; къ сему очень способны малыя гусиныя печенки.

У молодыхъ гусей печенка бываетъ не велика, какъ то можно видѣть въ гусяхъ, побиваемыхъ до Воздвиженья; молодые гуси, и до Рождества ходящїе, также не имѣютъ такихъ большихъ печенокъ, каковы у молодыхъ гусей находятъ около Филиппова заговенья; по крайней мѣрѣ у гусей, къ Рождеству побиваемыхъ, не бываетъ оная столько пухла и мягка, и поваренное искусство увеличить оную уже не можетъ.

Многїе уповаютъ печень въ своихъ гусяхъ увеличить *антимонїею*, которою посыпаютъ зерна, которыми ихъ кормятъ. Хотябъ антимонїя или сурьма и не дѣйствовала собственно на печень животнаго,

но оная способствуетъ къ скорѣйшему разжирѣнію гуся. *Чѣмъ жирнѣе бываютъ гуси, тѣмъ величайшихъ печеней* отъ нихъ ожидать должно.

Когда печень безъ поврежденія вынута будетъ изъ гуся, такъ какъ ей быть должно, кладутъ оную немедливъ въ холодную воду, или въ зимнее время въ снѣгъ, чтобъ вышла она совершенно бѣла, что въ жареніи ея составляетъ главную красоту; снѣгъ же въ зимнее время можетъ къ тому служить, что печень на много дней удержитъ свою свѣжесть.

Выше упомянуто о поваренномъ искусствѣ, какъ *увеличить гусиную печень*; оное состоитъ въ семъ: обмывъ печень начисто, положить оную въ горячее молоко, посыпать мѣлко столченымъ бѣлымъ перцомъ и дать стоять два дни; въ продолженіи сего времени чрезъ каждые *два часа* взливать на нее свѣжаго молока, отъ чего она вздуется и прибавится предъ прежнимъ почти вдвое.

Когда печень приготовляется въ гостиное кушанье, должно вымыть оную начисто и отереть салфеткою; между тѣмъ положить въ глубокую сковороду или кастрюлю кусокъ вымытаго *коровьяго масла*, цѣлую *гвоздикою натыканную луковицу*, также *мушкатнаго цвѣту* и *лимонной корки*, печень положи по сверьхъ сего и дай исподоволь упрѣвать, послѣ чего дастъ она много соку; въ этотъ соусъ

дол-

должно посыпать либо одного тертаго *пшеничнаго сухаря*, или онаго же съ вымоченными отъ костей обобранными и мѣлко скрошенными *анчоусами*, или вмѣсто оныхъ очищенныхъ *мушелей*, подлить не много *вина* или добраго отвару, и дать еще не много, но не долго пропрѣть, потому что печенка отъ того твердѣетъ, мушели же, когда оныя положены, слишкомъ размякнувъ, теряютъ вкусъ и видъ свой. При отпущеніи на столъ поливаютъ это кушанье *лимоннымъ сокомъ*, а края блюда или тарелки гарнируютъ лимонными кружками, также и самую печень.

Когда же печень *запекать*, разрѣзать оную въ ломтики, посолить не много, посыпать *инбиремъ* и *перцомъ*, и оставить нѣсколько полежать; потомъ въ сковородѣ распустить *сала* или *очищеннаго масла коровьяго*, ломтики печенки посыпать либо крупичатою *мукою*, или облить жидкимъ тѣстомъ, изъ молока, муки и двухъ яицъ сдѣланнымъ, и въ маслѣ коровьемъ зажарить.

Употребляютъ же сію въ молокѣ размоченную печенку и въ *паштеты:* сцѣдить съ печенокъ перьвую тонкую жижу, сдѣлать паштетъ изъ мягкаго тѣста, положить внизу на поддонокъ масла коровьяго, лимону кружками, кусокъ сала, одну цѣлую луковицу, а естьли угодно свѣжихъ устрицъ, подлей не много вина

къ тому, положи печенки сверьху, посыпь мушкатнымъ цвѣтомъ, додѣлай паштетъ и запеки въ печи не очень горячей; между тѣмъ въ остатокъ сцѣженной жижи и опять на огонь приставленной подбей два яичныхъ желтка, чтобъ не сварились; и когда спеченой паштетъ будетъ вынутъ, прорѣжь въ немъ скважину, влей приготовленную жижу, потряси паштетъ, чтобъ всюду разлилось, и закрывъ скважину опять, подавай на столъ; ибо, когда паштетъ взрѣзать заранѣе и дать пару выступить, печенки отвердѣютъ и нѣжность свою утратятъ.

Копченіе гусиныхъ полотковъ и употребленіе оныхъ въ пищу.

Способъ коптить гусей не всюду одинаковъ; слѣдующій по днесь считается за лучшій въ Верьхней Саксоніи: вопервыхъ у гусей вырѣзываются спинки; на кружку около бутылки мѣрою соли положить три золотника селитры, перемѣшать оныя, натереть гусей и въ посудинѣ положить подъ гнетъ; разсолъ ежедневно вычерпывая, обливать онымъ гусей; когда полежатъ нѣсколько, на примѣръ около трехъ дней, привязать полотки къ рожну коптильному, вывѣсить, чтобъ нѣсколько отекли; а чтобъ въ копченіи не свернулись, распираютъ ихъ внутри лучинками, вывѣшиваютъ потомъ въ коптильнѣ или въ трубѣ, куда бы не доходило сильнаго жару. Какъ скоро полотки въ дыму нѣсколь-

сколько позакоптятся, обвертывают их бумагою и довершают копченье; когда потом употреблять их в варенье, приготовленіе состоит в том, чтоб свернуть сѣна или соломы, и полотки этим сверткомъ в горячей водѣ обтереть, послѣ положить на ночь в холодную воду, чтоб не много пораспустились. Для гостей таковый полоток варить и подавать цѣлой, не разрѣзывая: однако нѣкоторые разрѣзывают гуся в части к варенію, и подают ко всяким густым пищам.

Другіе, и большею частью, поступают в копченіи гусей таковым образом: разнимают гусей пополам, дают оным полежать нѣсколько дней в разсолѣ, и чтоб верьхніе не обсохли, почасту перекладывают оных вниз, а нижних на верьх; или, не перекладывая, почасту обливают полотки сверьху разсолом. Чрез три или четыре дни вывѣшивают полотки в дым без обвертыванія, и не препятствуя чернотѣ их от закопченія; многіе передерживают их в дыму слишком долго, от чего они довольно твердѣют, в намѣреніи доставленія оным тѣм лучшей прочности; но в этом случаѣ выходят они не столько вкусны, и годны большею частью только для стола служняго.

Таковые от долгаго копченія отвердѣвшіе полотки можно размягчать моче-

 ніем

нїемъ въ водѣ, когда оные, какъ выше сказано о цѣльныхъ копченыхъ гусяхъ, на ночь предъ варенїемъ положить въ холодную воду, и потомъ на умѣренномъ огнѣ исподоволь разваривать: однакожъ черноты своей, отъ копченїя полученной, они чрезъ то не лишаются, почему какъ для сего, такъ и многихъ другихъ причинъ, гусиные полотки не оставлять въ дыму долго, а только нѣсколько дней, засыханїе же ихъ предоставлять дѣйствїю воздуха, вывѣшивая ихъ въ прохладномъ чуланѣ. О употребленїи оныхъ въ пищу писано выше.

Величайшее раченїе должно прилагать къ копченїю *жирныхъ гусей*, ибо таковые надлежатъ въ число отмѣнныхъ пищъ.

Извѣстно, что *Померанскїе копченые гусиные полотки* состоятъ въ величайшемъ уваженїи; почему должно намъ въ домахъ своихъ къ замѣнѣ денежнаго расходу на покупку оныхъ совершенно подражать тому, какъ поступаютъ въ этомъ Померанцы.

У меня въ домѣ заведено это уже лѣтъ съ двадцать съ лучшимъ успѣхомъ; ибо послѣдовано въ точности предписанїю, которое *Экхартъ* открылъ намъ въ своей *полной опытной экономїи* (на Нѣмецкомъ языкѣ); а какъ сочиненїе это не у всѣхъ, включу я помянутое предписанїе отъ слова до слова.

Самый жирный и по надлежащему изжелта закопченый гусь, говоритъ *Экхартъ*, считается за деликатность, и за таковыхъ много выходитъ денегъ въ Померанїю, ибо тамъ въ Амтѣ Ригенвальдскомъ лучшимъ образомъ ихъ приготовляютъ. Настоящїй же Померанскїй способъ коптить гусей слѣдующїй: изъ всѣхъ молодыхъ гусей отбираются гусаки, кои признакомъ своимъ имѣютъ длинныя толстыя шеи, большїя головы, яркой и громкой голосъ, также и въ станѣ подлиннѣе, ибо оные скорѣе и лучше отъѣдаются, нежели гусыни. (Въ этомъ не льзя послѣдовать Экхарту, что гусаки скорѣе и лучше гусынь отъѣдаются. Когда гусаки нѣсколько поздно осенью въ кормъ посажены будутъ, не отъѣдятся хорошо, и за кормъ порядочно не возьмутся, потому что начнетъ открываться въ нихъ естественное побужденїе къ обхожденїю съ гусынями, отъ чего они тоскуютъ и хотятъ выдраться на свободу, что въ гусыняхъ не столько примѣтно. Сверьхъ того гусыни имѣютъ, какъ о томъ въ слѣдствїи подробнѣе сказано будетъ, мясо гораздо нѣжнѣе и мягче, нежели у гусаковъ; что же послѣднихъ преимущественно отбираютъ на полотки въ кормъ, причина тому не иная, какъ сїя, что они тѣломъ больше и казистѣе. Когда же Померанцы высылаютъ намъ въ копченыхъ полоткахъ гусаковъ хотя крупнѣе мясомъ, но нѣжнѣйшїе

шïе полотки оставляютъ дома, чтобъ ѣсть лучшее предъ иностранцами). Гусаковъ сихъ запираютъ въ закутѣ, соломою устланной, и кормятъ три недѣли пополамъ рѣпою толченою, смѣшанною съ мѣлко смолотымъ ячменемъ, снабжаютъ же ихъ пескомъ и достаточно водою; отъ сего наростаетъ на нихъ на мизинецъ толщиною сала: тогда всѣхъ сихъ откормленныхъ гусей около 10 Ноября побиваютъ вдругъ, съ великою осторожностïю счиплютъ, чтобы на таковой мягкой и жирной кожѣ не прорвать скважинъ.

По выбранïи всѣхъ перушковъ начисто и очистивъ всѣхъ гусей, раскладываютъ изъ свертковъ соломенныхъ на очагѣ малой пламень, (безопаснѣе это дѣлать на полу въ поварнѣ, потому что высоко отъ соломы поднимающïйся огонь можетъ въ трубу выкинуть), и гусей надъ онымъ проворно повертывая палятъ, чтобъ прижечь оставшïеся малые пеньки; потомъ всѣхъ гусей обмываютъ теплою водою, и обрѣзываютъ у нихъ шеи и крылья; послѣ сего каждаго гуся разнимаютъ пополамъ по самой срединѣ, сердце, легкое, пупокъ и печенку, также кишки съ саломъ, внутри находящимся, вынимаютъ, и обще съ шеями и лапами употребляютъ въ расходъ; полотки же крѣпко натеревъ солью, кладутъ въ чистую кадочку другъ на друга слоями, и накрывъ оставляютъ въ этой соли лежать *три*

дни:

дни: въ это время соль распустится, и каждый гусь будетъ оною довольно напитанъ.

Тогда гусей мокрыхъ и облиплыхъ солью должно вынуть и къ ногамъ привязать ниченку петлею, которою взнизываются полотки на роженъ деревянной къ вывѣшиванію.

Привязавъ сіи петли, мокрые еще отъ разсолу полотки всюду усыпаютъ *пшеничными отрубями*, и въ оныхъ такъ обваливаютъ, чтобъ ни сала, ни мяса больше видно не было; тогда петлями взнизываютъ на роженъ, *прим.* чтобъ полотокъ до полотка не касался, но осталось бы между оными на палецъ простору, и тогда не больше какъ *на восемь дней вывѣсить ихъ въ дымъ*, но такъ, чтобъ жаръ отъ огня не доходилъ, но одинъ только дымъ.

Наконецъ по осьми дняхъ полотки изъ дыму снявъ повѣсить въ амбарѣ къ потолоку *на восемь же дней, чтобъ охватило ихъ воздухомъ*, послѣ снявъ обтереть съ нихъ отруби чисто сверточкомъ льняной вѣтошки. Полотки таковые съ наружности будутъ такъ желты какъ пупавка, саломъ внутри бѣлые какъ снѣгъ, а мясомъ алые какъ роза, и цѣлой годъ не теряютъ своего вкусу и соку.

Въ деревнѣ полотки сіи отмѣнно полезная вещь, потому что можно ихъ употреб-

треблять со вкусомъ сырые; почему оными около первыхъ чиселъ Ноября, когда гуси полнаго росту достигнутъ, запасаются, вывѣшиваютъ въ чуланы, имѣющїе въ окнахъ рѣшетки, чтобъ воздухъ свободно проходить могъ, и гдѣ обыкновенно вѣшаютъ ветчину, калбасы и тому подобное, чтобы не затхли. Этотъ домашнїй припасъ достоинъ того, чтобъ замѣтить объ немъ въ самыхъ государскихъ поварняхъ. ——

Къ сему наставленїю о заготовленїи Померанскихъ полотковъ только сїе замѣтить должно, что нѣкоторые изъ нихъ предъ вывѣшиванїемъ въ дымъ холстиною обшиваютъ; однакожъ сїе не столько хорошо, какъ обваливанїе полотковъ отрубями; ибо обыкновенно употребляютъ къ сему тонко выношенныя вѣтошки, естьли только не дырявыя, такъ что дымъ никакой не имѣетъ остановки къ сильному дѣйствованїю на гуся. Сверьхъ того обшивать полотки труднѣе, нежели обвалять въ отрубяхъ. Самыя отруби сїи не пропадутъ, но по стертїи съ гусей могутъ употреблены быть въ кормъ; въ холстину же зашитый полотокъ и цвѣтомъ не таковъ бываетъ, какъ въ отрубяхъ обвалянный.

Не должно опасаться, чтобъ разсоломъ окруженный и потомъ отрубями обваленный полотокъ отъ соли затвердѣть могъ; это случится тогда лишъ, ко-

когда оной не жиренъ былъ; но копченой полотокъ долженъ быть сколько возможно жирнѣе, естьли желать отъ него вкусу и красивости. Сало гусиное очень сопротивляется вниманію соли, и обсыпаемыя отруби также много вытягиваютъ въ себя соли, которыя по предписанію въ выше назначенный срокъ обтереть должно.

Что же въ этомъ предписаніи сказано, что копченые полотки вмѣстѣ съ ветчиною должно вѣшать въ такомъ чуланѣ, гдѣ бы воздухъ свободно проходить могъ, но отверстіе въ немъ не должно быть съ полуденной стороны, которымъ бы солнечные лучи воздухъ сильно нагрѣвать могли. Когда это случится, гусиные полотки, равно какъ всякая ветчина, пожелтѣютъ и прржавѣютъ. Въ недостаткѣ таковаго холодноватаго чулана лучше всего гусиные полотки, по сказанному о всякомъ копченомъ мясѣ, въ Маѣ мѣсяцѣ засыпать въ золу, ящикъ же, въ которой они положены, ставить въ холодномъ мѣстѣ, а каждой полотокъ, естьли не завернутъ оной будетъ въ ветошку, вынимая ко употребленію, отъ золы по обыкновенію очищать.

Что касается до *употребленія копченыхъ полотковъ*, оныхъ не варятъ, а ѣдятъ сырые съ перцомъ и уксусомъ. Нѣкоторымъ вкуснѣе кажется, нарѣзавъ полотковъ ломтями, жарить оные съ водою, масломъ и лимоннымъ сокомъ на угляхъ

въ

вЪ сковородѣ, какЪ-то дѣлаютЪ сЪ копченою лососиною: однакожЪ жаренье это должно производить сЪ осторожностію, чтобЪ не пересушить.

Но какЪ копченые жирные полотки большею частью ѣдятЪ сырые, подаютЪ ихЪ на столЪ цѣлыми полотками, что для глазЪ пріятнѣе. Не безЪ обыкновенія же когда будетЪ на столѣ блюдо соленаго и копченаго мяса, то края онаго укладывать ломтями гусинаго копченаго полотка, какЪ-то дѣлаютЪ кружками копченой калбасы; украшать же оными края блюда сЪ горячею густою пищею не годится, потому что жирЪ полотка отЪ теплоты растаетЪ, и не таковЪ уже будетЪ пріятенЪ. Когда же какая потрава будетЪ холодная, можно оную обкладывать сими ломтями полотка, какЪ то и дѣлаютЪ сЪ холоднымЪ протертымЪ горохомЪ, которой ѣдятЪ сЪ крошенымЪ лукомЪ и крѣпкимЪ уксусомЪ за Померанское блюдо. ВпрочемЪ копченые полотки ѣдятЪ одни, равнымЪ образомЪ и со всякими потравами.

Соленіе гусинаго мяса и употребленіе онаго вЪ пищу.

ВЪ нѣкоторыхЪ домахЪ гусей больше солятЪ, нежели коптятЪ; для сего также вЪ соль подбавляютЪ селитры кЪ сообщенію мясу пріятной красноты.

И вЪ этомЪ случаѣ гусей солить лучше полотками, а не на части разнявЪ, такЪ варить и на столЪ подавать; однакожЪ

кожъ на части разнятыхъ гусей удобнѣе къ соленію въ кадочкѣ укладывать.

Чѣмъ ранѣе гусей по посоленіи употреблять въ расходъ вареныхъ и холодныхъ съ разными пищами, тѣмъ вкуснѣе оные будутъ. Когда гусей солятъ для стола служняго, могутъ оные въ соли лежать, пока угодно; а какъ гуси къ соленію не таково жирно откармливаются, также и полотокъ гусиной въ сравненіи къ частямъ говядины очень тонокъ, то лежитъ оный несравненно прочнѣе, и отчасу больше солью прохватывается; для сего долго въ соли лежащее мясо гусиное вымачиваютъ, и воду въ это время до нѣсколька разъ перемѣняютъ.

Квашеніе гусинаго мяса и употребленіе онаго въ пищу.

Не всюду обычаемъ этотъ способъ къ сбереженію гусинаго мяса; большеже въ провинціяхъ Остзейскихъ, гдѣ и безъ того величайшее и лучшее гусеводство изъ всей Нѣмецкой земли.

Но какъ въ помянутыхъ провинціяхъ вдругъ побиваемое множество гусей только въ копченіе опредѣляется, то гусиные *потроха* одни кладутся въ уксусъ, хотя часть изъ нихъ идетъ въ черную кислицу, впрочемъ не очень прочную пищу. Голова, шея, крылья, лапки, пупки, сердце, печенка и кишки, составляютъ потрохъ; а о приготовленіи онаго въ кислицу писано въ VII Части въ перьвомъ Отдѣленіи.

Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ и не очень кормныхъ гусей въ вареніе назначивъ, разрѣзавъ въ части кладутъ въ уксусъ. Къ квашенію гусинаго мяса способны всѣ тѣ средства, о которыхъ въ началѣ этой главы упомянуто къ квашенію говядины.

Еще повара, даже въ знатныхъ домахъ, квасятъ гусиное мясо очень прочнымъ способомъ, называемымъ отчасти *духовное приготовленіе*, о которомъ прилично упомянуть въ этомъ мѣстѣ:

Гуся должно разнять въ изрядныя части, и не много вымочивъ, только что обварить въ горячей водѣ, очень мало въ ней подержавъ, чтобъ лучшаго соку изъ мяса не вытянуло; потомъ мясо выжавъ и очистивъ, приставить на огонь въ добромъ уксусѣ, чтобъ мясо все онымъ покрылось: когда начнетъ кипѣть, пѣну тщательно снимать, а съ самаго начала положить тутъ же тертаго оленьяго рогу завязавъ въ тряпочку; послѣ положить гвоздики и перцу цѣлкомъ. Поелику намѣреніе сего приготовленія есть прочность, то должно смотрѣть, *чтобъ мясо не слишкомъ разварилось*.

Ко времени, когда мясу поспѣть должно, приготовленныя стеклянныя банки, въ которыхъ оное беречь, поставить въ просторной котелъ съ водою холодною, на днѣ котораго подъ банки подостлано сѣна, приставить на огонь, чтобъ согрѣлись; когда сіе послѣдуетъ, гусиное мя-

со

со кусокъ по куску класть въ банки, также наливать и отваръ, въ которомъ оное варилось, цѣдивъ сквозь полотенцо, пока банки наполнены будутъ: вынуть тогда банки и дать остыть; снять тогда наверьху сѣвшее сало начисто, и сверьхъ банокъ залить *растопленнымъ воскомъ*, но такъ, чтобъ поверьхность вся закрылась, и не осталось бы ни трещинки, которою бы въ банку воздухъ дойти могъ. Банки сїи берегутъ въ хорошемъ мѣстѣ, гдѣ не тепло и не влажно; мясо съ Ноября можетъ простоять не испортившись до половины лѣта. Очень прїятно имѣть на столѣ въ жаркое время года столько вкусное гусиное мясо.

Впрочемъ само по себѣ разумѣется, что квашеное гусиное мясо ни въ какомъ иномъ приготовленїи, кромѣ кислыхъ соусовъ не идетъ; таковые можно выбрать изъ разнаго приготовленїя, описаннаго во второмъ Отдѣленїи VII Части.

Въ морозное время можно много откормленныхъ гусей побивать и въ томъ намѣренїи, чтобъ мало помалу тратить въ жаренїе.

Иногда полезно быть можетъ гусей къ жаренью опредѣленныхъ побить вдругъ многимъ числомъ, для того что хотябъ оныхъ два было, то и одинъ оставшїй будетъ худо кормъ ѣсть и отъ того худѣть, вмѣсто того что вмѣстѣ бывъ ѣли хорошо и разжирѣли; извѣстно также,

 что

что съ начала Ноября вкусъ гусинаго мяса начнетъ убавляться, и становиться чѣмъ ближе къ Рождеству, тѣмъ хуже; хорошо и для одной этой причины, оставивъ другія, побивать гусей вдругъ къ употребленію въ жареное.

Однакожъ погода не должна быть тепла, когда побитыхъ гусей намѣрено беречь чрезъ многіе дни ко употребленію въ жаренье; ибо такъ называемый вывѣтрѣлый вкусъ въ нихъ окажется, и примѣтенъ будетъ даже тѣмъ, кои безъ сего не распозналибъ, свѣжій или стараго битья гусь зажаренъ.

Когда стоятъ морозы, можно ожидать, что побитые и замороженные гуси въ замерзлости своей останутся свѣжи и добротны до тѣхъ поръ, какъ настанетъ оттепель.

Таковые и къ замороженію опредѣленные гуси должны быть очень жирны; ибо оказывается, что мороженой гусь въ жареньѣ, естьли не будетъ очень жиренъ; выходитъ безсоченъ, и тѣмъ больше, чѣмъ долѣе лежалъ замороженъ, ибо стужа всю влагу, даже и соки мяса, со временемъ извлекаетъ.

Что же говорено было о вымораживаніи твердаго мяса, (но которое по сказанному тамъ не должно на морозѣ держать долго), чрезъ что дѣлается оное мягче, и каковое намѣреніе почасту бываетъ причиною замораживанія мясъ въ

домо-

домоводствахъ можно намѣренія сего достигнуть и въ разсужденіи старыхъ гусей.

Гусакъ имѣетъ мясо тверже, нежели гусыня; узнаютъ гусака по длиннѣйшей шеѣ и ногамъ. Чѣмъ позднѣе въ Ноябрь, тѣмъ тверже становится мясо въ гусакахъ; къ жаренью поправляютъ оное проморожываніемъ, отъ чего оное становится мягче. Не взирая на то, что молодые гуси не таковы уже бываютъ вкусны въ глубокую осень, какъ около перьваго Ноября, однакожъ остаются они еще добрымъ жареньемъ, паче всего въ деревнѣ, гдѣ инаго лучшаго для перемѣны сыскать трудно. Для служителей гуси и послѣ Рождества составляютъ лакомое блюдо.

Чтобъ гусей замороженіемъ продержать чрезъ все то время, пока холодъ стоитъ, должно оныхъ совсѣмъ выпотрошить; это значитъ всѣ внутреннія изъ гуся вынуть, и такъ вычистить, какъ бы сей часъ на вертелъ втыкать; въ невыпотрошенномъ гусѣ калъ, въ кишкахъ находящійся, заразитъ мясо прежде нежели оное успѣетъ замерзнуть; почему гусей ощипанныхъ, куда нибудь отсылая, тотчасъ должно выпотрошить, не оставляя въ нихъ внутреннихъ, поелику укладывать въ перевозку лучше битыхъ гусей, нежели живыхъ.

Зажареннаго гуся можно, положивъ въ сало, учинить прочнымъ въ лежаньѣ.

За нѣсколько лѣтъ въ Виттенбергскомъ Еженедѣльникѣ обвѣстилъ я, что крестьяне здѣшняго мѣста имѣютъ обыкновенiе зажареныхъ гусей, положивъ въ сало, сберегать оныхъ чрезъ всю зиму.

Гуся къ сему зажариваютъ по обыкновенiю, но такъ чтобы не высохъ; можно начинить онаго чернобыльникомъ и яблоками, кто считаетъ, что сiе сообщаетъ ему лучшiй вкусъ: но какъ чернобыльникъ, такъ и яблока, предъ положенiемъ гуся въ сало должно выбрать; по совершенiи сего, жареное положить въ большой горшекъ, и залить растопленнымъ гусинымъ саломъ, такъ чтобъ гуся было не видно, и беречь въ холодномъ мѣстѣ.

Кому угодно будетъ для господскаго стола какое нибудь жареное или гусей около первыхъ чиселъ Ноября побитыхъ и жареныхъ, сберечь, то надобно будетъ поступить нѣсколько обстоятельнѣе, чтобы по времени не вынуть изъ сала залежавшагося жаренаго.

Залежавшiйся или такъ называемый застарѣлый вкусъ, прiемлетъ начало своего происхожденiя изъ внутренней пустоты гуся; для сего должно пустоту сiю наполнить: взять просторной глиняной горшокъ, и вопервыхъ вылить въ него сала столько, чтобъ на ладонь толщины дно покрыло;

ло; салу сему должно дать остыть, потомъ поставить въ него гуся стойкомъ, чтобъ шея вверьхъ пришлась; близъ шѣи на грудной костѣ срѣзать кожи кружокъ въ рубль величиною, и отложить къ сторонѣ, потому что оная самая послѣдняя въ сало кладется.

Гусинаго сала растопивъ, но такъ, чтобъ было оное лишь тепловато, заливать гуся вокругъ по самое вырѣзанное мѣсто, и обождать пока сало остынетъ; между тѣмъ, чтобы гусь въ горшкѣ стоялъ прямо, должно подпереть его съ боковъ горшка лучинками ольховаго или инаго дерева въ шею, чтобъ онъ не повалился къ одной которой нибудь стѣнѣ горшка: тогда наливать во внутреннюю пустоту, гдѣ кружокъ прорѣзанъ, таковымъ же теплымъ саломъ, и наполнить оную всю; горшокъ повертѣть не много, когда сало начнетъ садиться, чтобы всюду оное пристало плотно. По совершенїи втораго наливанїя, когда сало застынетъ, останется еще третье наливанїе, которымъ горшекъ взрѣзъ наполняютъ; лучинки должно вынуть, прорѣзанное мѣсто въ душкѣ заложишь тою же кожею, и залить совсѣмъ тепловатымъ же саломъ такъ, чтобъ онаго довольно выше гуся покрылось, ибо остывая сало осѣдаетъ.

Когда гусь сберегаемъ будетъ къ веснѣ, тогда поставить горшекъ въ печь не очень горячую, и дать салу такъ ра-

стопиться, чтобъ оное при выниманіи гуся изъ внутренности его вылилось; дать салу отечь въ подставленную посудину, положить гуся на сковороду и пожарить не много, вырѣзанную кожу вправить въ свое мѣсто, и подавать горячаго на столъ. Естьли угодно, можно начинить гуся сего на особливой сковородѣ изжаренными въ гусиномъ салѣ яблоками, и чернобыльникомъ, сперьва отваренным въ водѣ, послѣ поджаренным вмѣстѣ съ яблоками.

Изъ вышеписаннаго видимо, что должно имѣть довольно въ запасѣ свѣжаго гусинаго сала; въ недостаткѣ онаго можно употребить коровье масло къ заливанію сему, которое подобно салу, по употребленіи этомъ останется годно въ наздобливаніе разныхъ кушаній; это масло должно посолить, что нужно и къ прочности жаренаго. Таковымъ образомъ можно заливать дроздовъ, перепелокъ и жаворонковъ, но не совсѣмъ дожаренныхъ; когда же сихъ птичекъ и другихъ тому подобныхъ не жарить, то можно ихъ по вышеписанному отваривать духовымъ приготовленіемъ и уберечь очень на долго.

Д. Топленіе сала изъ убойной скотины.

Въ домобойнѣ Хозяйству нужда состоитъ и до сала убиваемыхъ скотовъ, которое по вытопленіи можетъ быть употреблено въ пищу, мыловареніе и литье свѣчь; но прежде нежели это сдѣлать мо-

можно будетъ, должно сало говяжье, баранье, свиное и гусиное перетопить, чтобъ стояло оное прочно, и мало помалу могло быть издержано въ помянутыя надобности, чтобъ тѣмъ совершенно или только отчасти продовольствоваться до времени къ домобойнѣ слѣдующаго года.

Перетапливанїе сала.

Всякое сало и жиръ, изъ убитыхъ животныхъ вынимаемыя, не должно класть въ котелъ цѣлыми частьми, какъ оныя изъ тѣла животныхъ вынуты, но чтобъ топленїе произошло совершенно, разрѣзавъ въ малые кусочки.

Чтобъ сырое сало удобно было крошить въ кусочки, не должно оному быть теплу и мягку, но застывшему и холодному. Въ перьвый день побиванїя крупныхъ скотинъ безъ того много труда въ разниманїи мяса и приготовленїи онаго въ соль и копченье, такъ что топленїе сала принуждено бываетъ откладывать до другаго дня; потому что крошенїе сала требуетъ не токмо времени, но и Хозяйкѣ въ это время отлучаться не надлежитъ, ибо отъ безпечности во время топленїя сала легко пожаръ произойти можетъ, какъ то не рѣдко случается.

Остывшее сало надлежитъ на поваренныхъ доскахъ скрошить дробно; чѣмъ меньше будутъ кусочки, тѣмъ скорѣе кончится перетопка.

Когда отъ убитыхъ скотинъ не столько собрано сала, чтобъ наполнить онымъ большой въ поварнѣ въ горну вмазанной котелъ, а въ которомъ это дѣйствіе удобнѣе и безопаснѣе производить можно, въ таковомъ случаѣ можно по размѣру употребить котелъ маленькой, приставивъ оный на огонь на чугунномъ треножникѣ. Въ послѣднемъ обстоятельствѣ есть причина наблюдать, чтобъ котелъ и треножникъ стояли твердо, и не могли опрокинуться; ноги у него должны быть всѣ равной мѣры, и не укоротившіяся отчасти отъ долговременнаго употребленія, или еще когда одна отломлена, чтобъ не принуждено было подкладывать кирпичъ, камушекъ, или, что всего опаснѣе, кусокъ дерева; послѣднее загорится и котелъ опрокинется. Подкладываніе камней также не безопасности; для того что нечаянно можно камень подкладывая дрова двинуть, или инымъ какимъ случаемъ онъ свернувшись, произвести можетъ паденіе котла; надлежитъ также, чтобъ треножникъ былъ по котлу. Естьли котелъ гораздо во днѣ своемъ шире треножника, можетъ легко опрокинуться, когда сало ворочаютъ съ низу къ верьху; когда же напротивъ треножникъ шире котла, то и въ этомъ случаѣ твердо стоять не можетъ, и скользнувшись склонится на бокъ. Въ порядочномъ домоводствѣ должно *для*

кот-

котловъ разной величины имѣть и треножники разной же величины; опасной то безпорядокъ, когда на малое число котловъ мало треножниковъ разной величины: однакожъ исправный размѣръ треножника противъ котла не составляетъ еще всей предосторожности Хозяйкиной при перетапливанiи сала. Котлы сiи не должны быть выдержанные, и съ заплатами на протершихся мѣстахъ. Котлы сiи могутъ годны быть къ иному употребленiю, а не къ перетопкѣ сала. У котораго котла дно тонко и плочено, можно ли быть въ безопасности, чтобъ не открылось скважины или трещины, и чтобъ потекшее на огонь сало въ мгновенiе ока не вспыхнуло? Осторожная Хозяйка не должна навлекать горя себѣ и другимъ таковою ненадежною посудою. Хозяйкино легкомыслiе или великая неосторожность въ подобныхъ домовыхъ исправленiяхъ безчетное множество домовъ и селъ обратили въ пепелъ, такъ что иногда причина несчастiя остается неизвѣстною.

Скрошенное въ кусочки сало должно въ котелъ класть въ таковой мѣрѣ, чтобъ только около половины онаго наполнять; поелику нижнее сало прежде растопляется, должно оное ковшемъ выпускать на верьхъ, переворачивая при томъ верьхнее внизъ, чтобъ все сало вдругъ растопилось; естьли котелъ будетъ

детъ полнѣе, дѣйствія сего удобно и безопасно производить не можно.

Огонь подъ котломъ долженъ быть умѣренъ, а отнюдь непылающъ выше котла, потому что малое потяженіе воздуха въ дверь, окно или трубу, пламень въ котелъ устремить можетъ; равномѣрно отъ излишняго жару вытапливаемое сало потемнѣетъ, и къ нѣкоторымъ употребленіямъ учинится неспособно: почему отнюдь не должно подкладывать подъ таковые котлы хворосту, или прутьевъ, пучками связанныхъ; дровъ должно быть столько, чтобъ пламень отъ нихъ не простирался выше краевъ треножника.

Когда усмотрѣно будетъ, что сала около половины вытопилось, должно начинать вычерпывать оное; употребляютъ къ тому уполовникъ или ковшъ мѣдной или жестяной. Чтобы стекающее изъ уполовника сало не пропадало, или не падало бы въ огонь, должно другою рукою поддерживать тарелку подъ уполовникомъ, и вмѣстѣ водить къ котлу и отъ котла обѣ руки, правую съ уполовникомъ, а лѣвую съ тарелкою, до той посуды, куда сало выливается. Это выливаніе производится въ посудину сквозь рѣшето, чтобы шквары остались, и къ дальнѣйшей перетопкѣ опять въ котелъ выкинуты быть могли; когда же шквары столько вытопятся, что изъ нихъ сала больше выходить не будетъ, складываютъ

ихъ однако въ рѣшета, чтобъ остатки чистаго сала изъ нихъ скапали; между тѣмъ въ котелъ накладываютъ свѣжаго сыраго сала, и вытапливанїе производится по вышеписанному.

Перетопленное говяжье сало сливаютъ въ глиняныя узкодонные и къ верьху шире сходящїеся черепни, чтобъ сало послѣ опрокинувъ, черепню удобно вытолкнуть можно было; таковыя изъ черепней вынутыя глыбы сала называютъ *короваями*; оныя хранятся въ чуланахъ къ употребленїю въ мыловаренїе и дѣланїе свѣчь. Съ бараньимъ саломъ поступаютъ также, для того что оное назначается къ одинакому употребленїю.

Шквары, такъ называютъ остающїяся твердыя части послѣ вытопленнаго сала, должно скласть въ особливой горшекъ и беречь, потому что идутъ оныя въ мыловаренїе, какъ въ слѣдствїи сего сочиненїя о томъ предложено будетъ наставленїе; однако это разумѣется лишъ о шкварахъ говяжьихъ и бараньихъ, ибо шквары или вытопки изъ свинаго и гусинаго сала идутъ въ приготовленїе служней пищи; иногда въ скудныхъ домахъ даже шквары бараньи употребляютъ въ варенье и на здобленїе разныхъ поправъ. Вообще даже самое сало баранье въ служнюю пищу употреблять можно тогда только, когда недостатокъ въ маслѣ коровьемъ или иномъ добромъ салѣ.

Хра-

Храненіе перетопленнаго сала и употребленіе онаго въ пищу.

Перетопленное *сало свиное и гусиное* употребляется въ пищу, и на долго служитъ къ замѣнѣ масла коровьяго.

Почечное говяжье сало также употребляется въ приготовленіе служней пищи, а потому не должно онаго мѣшать съ другимъ говяжьимъ саломъ. Это почечное сало самое мягкое изъ всего говяжьяго, а вкусомъ и дѣйствіемъ въ размягченіи пищи сходствуетъ къ коровьему маслу; всего лучше во время перетопки мѣшать оное со свинымъ саломъ: послѣдняго можно подбавлять около четвертой доли къ почечному салу; эта смѣсь свинаго сала съ почечнымъ говяжьимъ по перетопкѣ сберегается въ особливой посудинѣ, не для того, что подавать оную служителямъ къ намазыванію на хлѣбъ, къ чему оная не годится, но что оная кромѣ наздобливанія разныхъ пищъ идетъ въ дѣло разныхъ пироговъ служнихъ къ праздничнымъ днямъ.

Свиное сало изъ котла, въ которомъ топлено, раскладывается по большимъ глинянымъ горшкамъ и содержится въ холодномъ мѣстѣ.

Это свиное сало большею частью употребляется въ пищу служнюю, и какъ потравы онымъ наздобливаются, такъ и одно свиное сало подаютъ служителямъ въ *прикуску*, т. е. къ намазыванію на хлѣбъ, какъ

какъ о томъ въ перьвомъ Отдѣленіи VII Части обстоятельно писано.

Употребляется же это свиное сало въ разное пирожное, по сказанному въ пятой главѣ сей Части въ перьвомъ Отдѣленіи, пока еще свѣже и не застарѣло. Хозяйки, употребляющія свиное сало временемъ въ пирожное, а иногда вмѣсто масла на столъ господскій, умѣютъ вкусъ онаго очень удобрить, клавъ во время перетопки въ сало цѣлыя неразрѣзанныя *легкаго квасу яблока*, отъ чего яблочный вкусъ въ сало входитъ и въ ономъ остается. Не должно допускать яблокамъ развалиться, но и не опасаться того, естьли оныя треснутъ отъ жару; должно тогда треснувшія вынувъ положить свѣжія; также и сливая сало въ горшки, гдѣ оному находиться въ сбереженіе, не должно допускать, чтобъ яблока попали, ибо положеніе яблокъ въ сало не иное имѣетъ намѣреніе, кромѣ того, что онѣ сообщили вкусъ свой салу, что исполняется во время перетапливанія. Нѣкоторыя Хозяйки разливая перетопленное сало въ горшки, кладутъ въ него перцу цѣлкомъ въ чаяніи доставить салу лучшую прочность.

Такъ называемый *здоръ* свиной, естьли не будетъ употребленъ въ дѣланіе калбасъ, должно также перетапливать особливо, и въ особливой посудинѣ хранить; потому что это здорное сало держится не долго, и естьли смѣшано будетъ съ дру-

другимъ свинымъ саломъ, прочности онаго воспрепятствуетъ.

Еще о сливанїи свинаго сала по горшкамъ къ храненїю должно замѣтить, что не должно въ оное класть соли къ сообщенїю лучшей прочности; сало это и безъ того довольно прочно.

Имѣютъ же какъ мясники въ городахъ, такъ и поселяне въ деревняхъ обыкновенїе, ремнями съ свиной туши снятое сало, пересыпавъ солью, завертывать въ сальникъ свиной подобїемъ хлѣба, и привѣшивать оное въ коптильню; свиное сало получаетъ отъ того прочность, а мяснику ловко таковое сало врознь продать на вѣсъ; но въ домахъ Дворянскихъ перетапливанїе свинаго сала и сохраненїе онаго въ горшкахъ полезнѣе. Въ глиняныхъ горшкахъ сало это держится прочнѣе, и можно оное тотчасъ по перетопкѣ въ расходъ употреблять; какъ изъ ремневаго копченаго сала для разныхъ надобностей производятъ особливую перетопку, въ чемъ только ненужная медленность и трата времени происходитъ, а сего можно избавиться, перетапливая свиное сало съ самаго начала. Къ сему идетъ Хозяйственное правило: *что можно въ одинъ разъ сдѣлать, того не должно откладывать къ произведенїю въ нѣсколько разъ.*

Изъ шкваръ вытапливаемое свиное сало идетъ только въ пищу служнюю. Еще въ перьвомъ Отдѣленїи седьмой Части

сти предложены уже наставленія, какъ подавать оныя шквары отчасти въ прикуску съ хлѣбомъ служителямъ вмѣсто масла или сыру, или къ поджариванію съ оными ломтей горшечныхъ и мѣшечныхъ калбасъ, также пузырныхъ и желудочныхъ; сверьхъ того идутъ онѣ въ навару и ко умягченію разнаго кушанья. Не должно оныхъ долго беречь, ибо онѣ очень скоро желтѣютъ и ржавѣютъ, что тѣмъ скорѣе приключается, естьли шквары при топленіи сала сильный жаръ выдержали.

Храненіе свинаго сала не можетъ быть лѣтомъ ни въ какомъ мѣстѣ, естьли оное не довольно холодно; отъ теплоты оное скоро ржавѣетъ и провоняетъ. Естьли въ домѣ нѣтъ ледника, принуждено содержать оное въ погребѣ, гдѣ однако отъ затхлой влажности скоро пропахнетъ погребомъ; къ отвращенію таковаго неудобства полезно поступать слѣдующимъ образомъ:

Естьли нѣтъ удобности къ большимъ глинянымъ горшкамъ придѣлать таковыя же крышки, или кто не хочетъ употребить къ нимъ оныя изъ жести, можетъ взять хорошо обожженныя глиняныя тарелки, кои бы пришлись мѣрою къ устью горшковъ; таковымъ образомъ наполненной саломъ горшокъ накрыть тарелкою, чтобъ дно оной въ устьѣ вошло: однакожъ въ этомъ случаѣ горшка не надлежитъ наполнять столько, чтобъ дно тарелки въ са-

сало вдавилось; край тарелки также долженъ притти наравнѣ къ краямъ устья горшечнаго, а не выставиться чрезъ оное, чтобъ можно было швъ краевъ замазать, что не ловко, естьли края тарелки чрезъ край устья горшечнаго свѣсятся.

Къ замазкѣ смычки краевъ тарелки и горшка должно распустить мягко воску, скатать и размять изъ него полоски, и приложивъ на смычку пригнѣсть и залѣпить плотно. Можно употреблять смолу, но залѣпленіе воскомъ идетъ поспѣшнѣе; полоски воску не должны быть тонки, и онаго жалѣть не должно, потому что по раскупореніи горшка воскъ не пропадаетъ. Залѣплять воскомъ должно такъ стараться, чтобъ удержать всякій доступъ наружнаго воздуху; таковымъ образомъ запаянные горшки могутъ сберечь въ себѣ сало цѣлой годъ безвредно.

Прежде упомянуто о сбереженіи жаренаго гуся, заливаніемъ онаго въ гусиное сало; тоже можно сдѣлать и съ *жареною свининою*, которая пролежитъ еще прочнѣе, а особливо естьли будетъ взята часть не очень жирная, или отъ свиньи просто на ветчину, а не для сала откармливаемой. Бока съ таковой на сало не обрѣзываютъ, но оставляютъ цѣлые въ кожѣ; оныя къ жаренію сему всего способнѣе. Жаривъ для сего таковыя боковыя части, должно ребра всѣ искусно выбрать, а зажаривъ положить въ горшекъ и за-

лить

лить свѣжимъ свинымъ саломъ. Жареное сіе очень долго пролежитъ безъ поврежденія, а особливо по выбраніи костей, кои всякой гнилости и поврежденію первоначальную подаютъ причину.

Гусиное сало, собираемое изъ внутренности побитыхъ гусей, должно перетапливать такимъ же образомъ, какъ сказано о свиномъ салѣ.

Въ перетапливаемое гусиное сало нѣкоторыя Хозяйки кладутъ *тиміанъ* къ удобренію вкуса; потому что это сало, пока еще свѣже, подаютъ на господскій столъ для намазки на хлѣбъ вмѣсто масла коровьяго. Впрочемъ гусиное сало идетъ въ соусы, какъ о томъ замѣчено уже въ своемъ мѣстѣ (смотри VII Часть), что это сало лучше, нежели масло коровье, въ потравы входитъ и оныя умягчаетъ.

Шкварьі гусинаго сала въ поварнѣ служней ту же оказываютъ услугу, какъ сказано о шкварахъ изъ свинаго сала и подробно описано въ VII Части.

Напослѣдокъ должно замѣтить, что свиное сало держится прочнѣе гусинаго. И такъ, когда нужно уберечь гусиное сало сколько возможно долѣе, надлежитъ горшки, въ которыхъ оное хранится, запаявать по шву устья воскомъ точно такъ, какъ выше сказано о свиномъ салѣ.

А какъ въ первой части *Хозяйки* сказано за правило, что лучшія Хозяйки

тѣ, кои пекутся о запасанiи прочныхъ пищъ и продовольствованiи себя оными чрезъ должайшее время; то сберегаемое сало больше всего объ нихъ это подтвердить можетъ. Какая нужда или затрудненiе происходитъ въ тѣхъ домахъ, гдѣ послѣ жатвы является недостатокъ въ салѣ въ приправу ествавъ, или въ прикуску вмѣсто масла коровьяго, и тѣмъ больше, что тогда коровы доиться перестаютъ и масла уже не сбиваютъ; что большею частью случается въ мѣстахъ скудныхъ паствами, и гдѣ скотоводство вообще не на настоящей ногѣ находится.

За нѣсколько дней предъ началомъ Сентября случилось мнѣ быть въ домѣ у *Доримены*, о которой упоминаемо было въ седьмой Части, что оная наставлена была одною благородною госпожею, которая могла служить за совершенный образецъ деревенскихъ Хозяекъ. У ней было небольшое собранiе сосѣдственныхъ прiятельницъ и прiятелей, между которыми случилась одна молодая за нѣсколько лѣтъ вышедшая за мужъ Хозяйка; она воспитана была въ деревнѣ и взята изъ-далека; а потому придерживалась *Доримены*, служившей ей вмѣсто матери.

На дворѣ у *Доримены* по случаю трое жили плотниковъ на ея корму. Надъ вечеръ вошла клюшница доложить Хозяйкѣ

къ дому, какъ кормить плотниковъ въ ужинѣ. Рыбы имъ отварить въ соли, былъ приказъ, и горячїй капустный салатъ, наздобивъ свинымъ свѣжимъ саломъ къ тому. Развѣ у васъ не давно свинью били, спросила *Якобина*, что у васъ есть свиное сало? Не такъ чтобы не давно, отвѣтствовано ей. Я хотя убила свинью во время жатвы, однакожъ это свиное сало сбережено у меня свѣжее еще отъ прошлаго году, когда биты кормныя свиньи. Какъ могли вы его такъ долго уберечь? сказала *Якобина*. Не токмо до сихъ поръ, говорила *Доримена*, но будетъ оное еще и въ Ноябрѣ; я велю клюшницѣ принесть предъ васъ горшекъ: вы сами увидите, и можете отвѣдать, что оное бѣло, безъ всякаго дурнаго запаху, но свѣже и вкусно; изъ этого слѣдуетъ добрый урокъ. Мы Хозяйки, живущїя на возвышенныхъ мѣстахъ, гдѣ мы на коровъ нашихъ, а особливо въ сухменные годы, не слишкомъ полагаться должны, всячески обязаны стараться, чтобъ запасъ сала въ домахъ у насъ никогда не прерывался, или по крайней мѣрѣ чрезъ должайшее время онымъ бы пробавляться могли. Безъ сомнѣнїя вы, любезныя прїятельницы, вскорѣ послѣ бойни свиней слишкомъ нападаете на сало, отъ чего въ послѣдствѣ происходитъ скука и недостатокъ. Въ урожайные годы, или когда бываетъ много желудей, должно вся-

чески стараться откармливать свиней на сало; естьли же дома свиней откармливать, то прибавлять лишнюю четверть крупно смолотаго ячменю. Въ урожайные годы хлѣбъ бываетъ всего дешевле; слѣдственно въ таковые годы отдѣлишь нѣсколько лишнихъ четвертей хлѣба на откормленіе свиней гораздо выгоднѣе, нежели самыя сіи четверти употребить на покупку коровьяго масла. Тогда не рѣдко можетъ случиться по пословицѣ: дошло дѣло до покупанья, дойдетъ и до раззоренья. Вы сказывали мнѣ, продолжала *Доримена* обратясь къ *Якобинѣ*, что въ прошлую осень продали свиней откормленныхъ на сало. Знаю также, что вы за нихъ получили; я видѣла, какъ ихъ гнали мимо моего дому. Когдабъ свиньи кормлены были бардою или дробинами съ винокурни или пивоварни, нечего бы сказать противу того, что онѣ такъ дешево проданы: но какъ у васъ нѣтъ ни пивоварни, ни винокурни, и свиньи у васъ откармливаны зерновымъ хлѣбомъ, то мясникъ, купившій оныхъ, получилъ барышъ, а вы убытокъ. Мясникъ заплатилъ вамъ за фунтъ мяса и съ саломъ считая по двѣ копѣйки, какъ-то можемъ мы послѣ наединѣ счислить; потому что я жирную свинью не хуже мясника оцѣнить умѣю, что въ ней вѣсу, и конечно по взгляду не ошибусь больше какъ въ десяти фунтахъ. Но можете ли вы ко-

когда купить фунтъ жирной свѣжины, или сала по двѣ копѣйки? Не убышокъ ли вы себѣ приключили? *Якобина!* въ продажѣ свиней надлежало бы вамъ подражать хозяйству вашихъ родителей; имъ продажа свиней приноситъ барышъ, потому что есть у нихъ пивоварня и винокурня. Сверьхъ того они въ этой продажѣ толкъ знаютъ, имѣютъ договоръ съ мясниками, кои у нихъ жирныхъ свиней безъ торгованія по извѣстной изъ давнихъ лѣтъ установленной цѣнѣ берутъ: но въ таковомъ и многихъ другихъ случаяхъ не должно быть слѣпою подражательницею, хотя впрочемъ и не худо дѣлать то, что дѣлывали родители наши. Вы у меня познакомились съ *Энгельгардиною*; она уже десять лѣтъ старѣе васъ въ Хозяйкахъ, но не довольно рано учинилась моею пріятельницею, чтобъ я могла укорить ее, хотя не за таковой, но за другой изъ подражанія сдѣланной поступокъ въ хозяйствѣ.

Энгельгардина въ домѣ родителей своихъ видала, что мать ея приняла за правило ежегодно продавать полтора пуда гусиныхъ перьевъ; родители ея жили въ отдаленной провинціи, гдѣ съ выгодою имѣли великое гусеводство. *Энгельгардина* попала сюда, и принесла за собою прекраснѣйшіе пуховики; она сочла, что должна во всѣхъ вещахъ подражать хозяйству своей матери, и отъ продажи гусиныхъ

перьевъ составить также ежегодной хозяйственной доходъ. Супругъ ея имѣлъ у себя еще несовершеннолѣтнюю сестру, которой обѣщалъ дать въ приданое добрую постелю; малолѣтная потому напоминала своей нѣвесткѣ временемъ, чтобъ продажею гусиныхъ перьевъ удержаться, и помыслить о заготовленіи обѣщанной ей постели; однакожъ получала въ отвѣтъ: придетъ время, будетъ дѣло. Время пришло, и надлежало дать за нею въ приданые постели; нечего осталось дѣлать, какъ послать на скоро въ городъ перьевъ и пуху купить; привезли оныхъ изъ города мѣшки, и за фунтъ недраныхъ перьевъ платили по четверти рубля, потому что обстоятельство не позволило искать, гдѣ бы дешевле купить можно было. *Энгельгардина* же сама продавала дорогою цѣною таковыхъ перьевъ фунтъ по гривнѣ, или съ не большимъ; постели у нее сдѣлались очень жидки, потому, что она по сіе время о добавленіи въ нихъ пуху не помышляла. Какъ свадьба происходила у нихъ въ домѣ, хотѣла она похвастать своими постелями, и дополнить оныя куплеными перьями; когда начали оныя изъ мѣшковъ высыпать, оказался тогда вредъ слѣпаго подражанія: перья тѣ были не свѣжія, но старыя, молью переточенныя, и едва ли съ половиною свѣжихъ перьевъ смѣшанныя; время же не позволяло послать ихъ обмѣнить,

нить, и тѣмъ больше, что деньги за нихъ были заплачены. Энгельгардина получила себѣ рублей пятьдесятъ убытку; но конечно несравненно больше того стоило фамильное несогласіе, къ которому могъ подать начало познанный обманъ въ приданомъ въ разсужденіи негодныхъ постель; потому что вамъ не безъизвѣстно, что добрая Хозяйка нашего состоянія о добрыхъ постеляхъ съ великимъ тщаніемъ печется, и не хочетъ себя между сверстницами своими унизить худыми постелями, каковыя обыкновенно изъ покупныхъ перьевъ бываютъ: ибо въ деревнѣ мы ту выгоду имѣемъ, что отъ нашего собственнаго гусинаго заводу можемъ мало помалу завести хорошія постели и оныя поддерживать. *Энгельгардина* бѣсится отъ покупки тѣхъ перьевъ, коихъ фунтъ охотно бы продала за пять копѣекъ, естьлибъ только купцы сыскались; еще и того болѣе досадуетъ она о томъ, что насмѣхается ей новая родня, куда выдала она свою золовку, мстя за обманъ въ постеляхъ. Она имѣетъ въ себѣ много честолюбія; оному не можетъ быть величайшаго оскорбленія, какъ то, что считать ее за Хозяйку, не совсѣмъ отъ ошибокъ въ домоводствѣ свободную. О! какое оскорбленіе честолюбію отъ малой погрѣшности въ хозяйствѣ, вскричала *Якобина*; сего, любезная *Доримена*, которую почитаю я вмѣсто матери, обо

мнѣ не услышите. Когдабъ только я почаще могла быть съ вами, присматриваться на васъ, слушать ваши укоренія и чрезъ то исправляться, сколь давно бы уже сошла я въ хозяйствѣ съ помочей! но я едва ли знаю того половину, сколько вы знаете. Я не стыжусь признаться въ томъ предъ всемъ здѣшнимъ собраніемъ столькожъ, какъ не стыжусь еще отъ васъ научаться; всего же больше научаюсь я тогда, когда вы, подобно нѣжной матерѣ, не щадите меня справедливо заслуженными упреками. —— Блаженны тѣ домы, въ которыхъ встрѣчаются *Доримены* и *Якобины!* однѣ чтобъ научать, потому что сами нѣкогда учились, а другія чтобы учиться, дабы выйти изъ ребячества въ хозяйствѣ и въ *Доримену* превратиться.

Извѣстіе.

Въ слѣдующей *девятой* Части Хозяина и Хозяйки первое Отдѣленіе содержитъ въ себѣ три главы: Въ *первой* изъ оныхъ предлагается о сбереженіи въ прокъ рыбъ посредствомъ маринированія, копченія и соленія; во *второй* показываются наставленія къ запасанію и береженію вегетабилическихъ прочныхъ пищъ къ готовому употребленію въ поварнѣ: какъ-то о *древесныхъ плодахъ* говоривъ, по-

показываются наставленія къ раздѣленію овощей на прочные и непрочные; какъ оные сушить въ прокъ разными способами; какъ варить изъ нихъ кисели прочные, и какъ тѣ и другіе сберегать? Какъ обходиться съ лагерьнымъ, т. е. свѣжимъ въ зиму сберегаемымъ овощемъ разнаго рода, и какъ онымъ пользоваться? Какъ запасать, сушить и хранить огородныя разнаго рода растѣнія къ поваренному употребленію, также и разныя душистыя травы? Какъ запасать полевые плоды, и вопервыхъ муку, потомъ разнаго рода крупы, стручковые плоды и проч. Въ *третьей Главѣ* преподается наставленіе къ варенію плодовъ и ягодъ, въ сахарѣ и меду, прилагая какъ къ тому различныя и подробныя наставленія, такъ и къ другимъ средствамъ запасанія овощей способомъ наливанія, обсахариванія и проч. словомъ сказать, предложена тутъ вся кандитерская часть съ таковою ясностію, что и неискусившаяся въ этомъ дѣлѣ Хозяйка можетъ съ малымъ вниманіемъ, но съ точнымъ послѣдованіемъ предписанію, запасти себя лучшими ягодниками и конфектами жидкими и сухими всевозможныхъ родовъ; опричь сего въ этой Главѣ о составленіи къ столу салатовъ, горчицы, вареніи желе и проч. Второе Отдѣленіе заключаетъ въ себѣ *восемь Главъ:* въ перьвой изъ нихъ, (а по порядку слѣдованія въ четвертой Главѣ осьмой Части

сти (*)), предлагается какъ по теченїю мѣсяцевъ и годоваго времени распоряжать подаванїе овощей къ постольнику, т. е. дессерту; во *второй Главѣ* исчисленїе расходовъ на овощи для постольника; въ *третьей Главѣ* преподано наставленїе къ познанїю различныхъ пряностей и всякихъ приправъ, идущихъ въ кушанье, какъ иностранныхъ, такъ и домашнихъ, съ описанїемъ ихъ свойствъ. *Четвертая Глава* содержитъ наставленїе къ выбиванїю елея, съ описанїемъ маслоносныхъ домашнихъ растѣнїй, и всего того, что относится до маслобойни. *Пятая Глава* описываетъ домашнее мыловаренїе, какъ запасать къ тому матерїалы, заготовлять золу, щелокъ, и какъ вываривать и дѣлать разнаго рода мыла, какъ простыя,

(*) Почтеннѣйшимъ Читателямъ предлагаю въ замѣчанїе, что по встрѣтившейся надобности раздѣленїя каждой Части на два Отдѣленїя перемѣнился и порядокъ слѣдствїя Главъ. Въ перьвыхъ шести Частяхъ шли оныя непрерывнымъ счетомъ съ начала до конца; въ послѣдующихъ же остальныхъ шести Частяхъ, въ каждомъ Отдѣленїи каждой Части, счетъ Главъ возобновляется снова, т. е. второе Отдѣленїе начинается своею перьвою Главою, а потому гдѣ въ прошедшихъ Частяхъ сказано на примѣръ: *смотри осьмой Части Главу девятую*, это должно разумѣть втораго Отдѣленїя шестую Главу, именно считая Главы съ самаго начала Части рядомъ, а по сему разумѣется и о прочихъ Частяхъ.

стыя, такѣ и душистыя. *Шестая Глава* содержитѣ наставленіе кѣ домашнему литью и маканію свѣчь со всѣми подробностями. Вѣ *седьмой Главѣ* описаны способы кѣ дешевому освѣщенію дома. Послѣдняя или *осьмая Глава* предлагаетѣ о домашней протомойнѣ, подробно описывая: 1) потребные кѣ тому приборы, употребленіе и приготовленіе оныхѣ, 2) приготовленіе бѣлья кѣ мытью, 3) самое мытье, 4) обхожденіе сѣ тонкимѣ бѣльемѣ, 5) мытье полосатыхѣ вещей, 6) служняго бѣлья, и прочаго, кѣ тому надлежащаго.

Конецѣ втораго Отдѣленія

и

ОСЬМОЙ ЧАСТИ.

ОГЛАВЛЕНІЕ

VIII Части 2 Отдѣленія Хозяина и Хозяйки.

Стран.

Не-

Стран.

ру,

Стран.

Ме-

Стран.

Стран.

Стран.

Про-

Стран.

УКАЗАТЕЛЬ

На содержащїяся въ сей Части первенствующїя вещи.

ДІЭ-

МА-

ПА-

ПИ-

ПИ-

ПРЯ-

ДОР-

У.